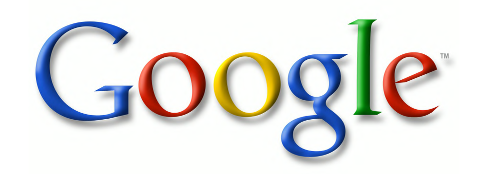
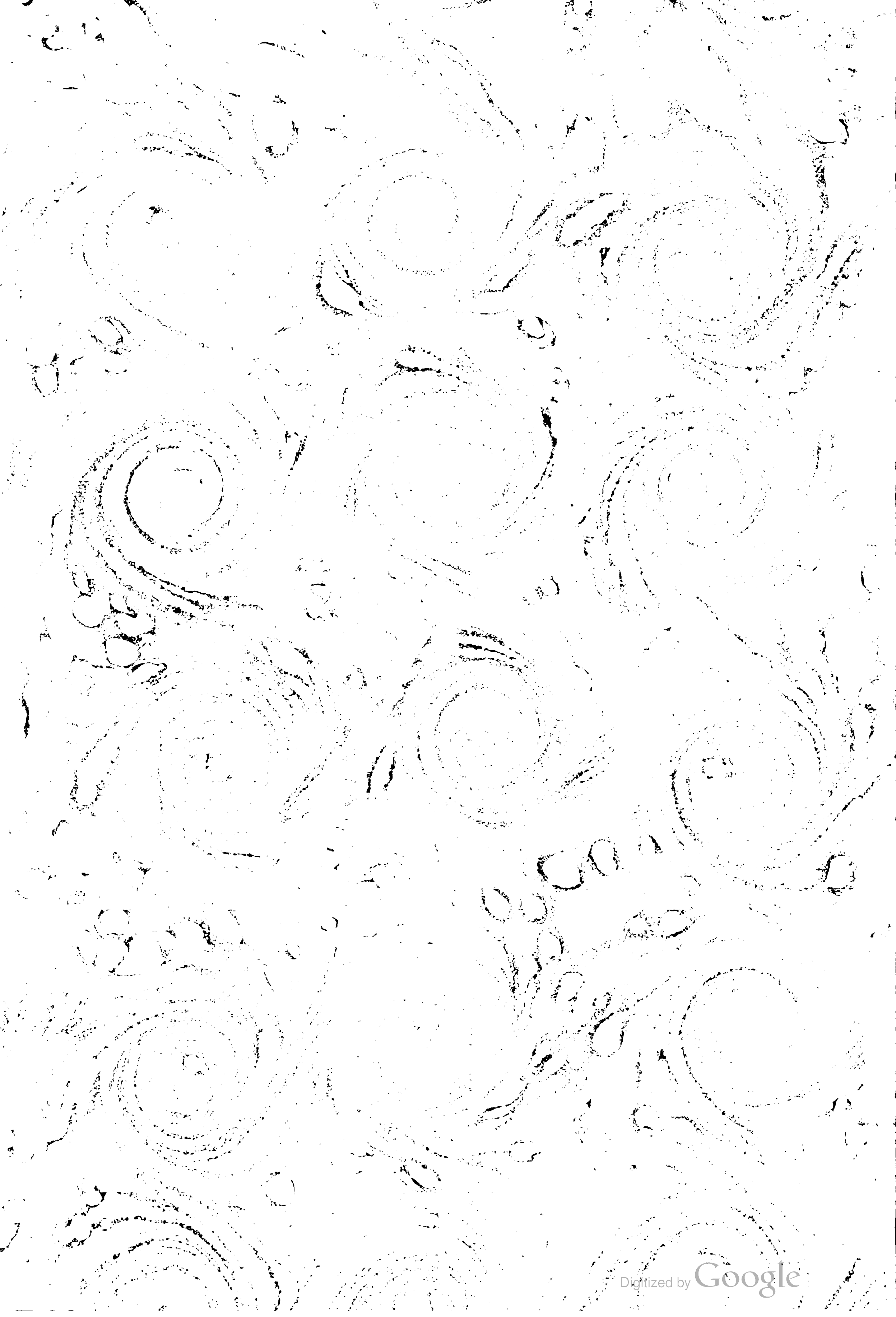
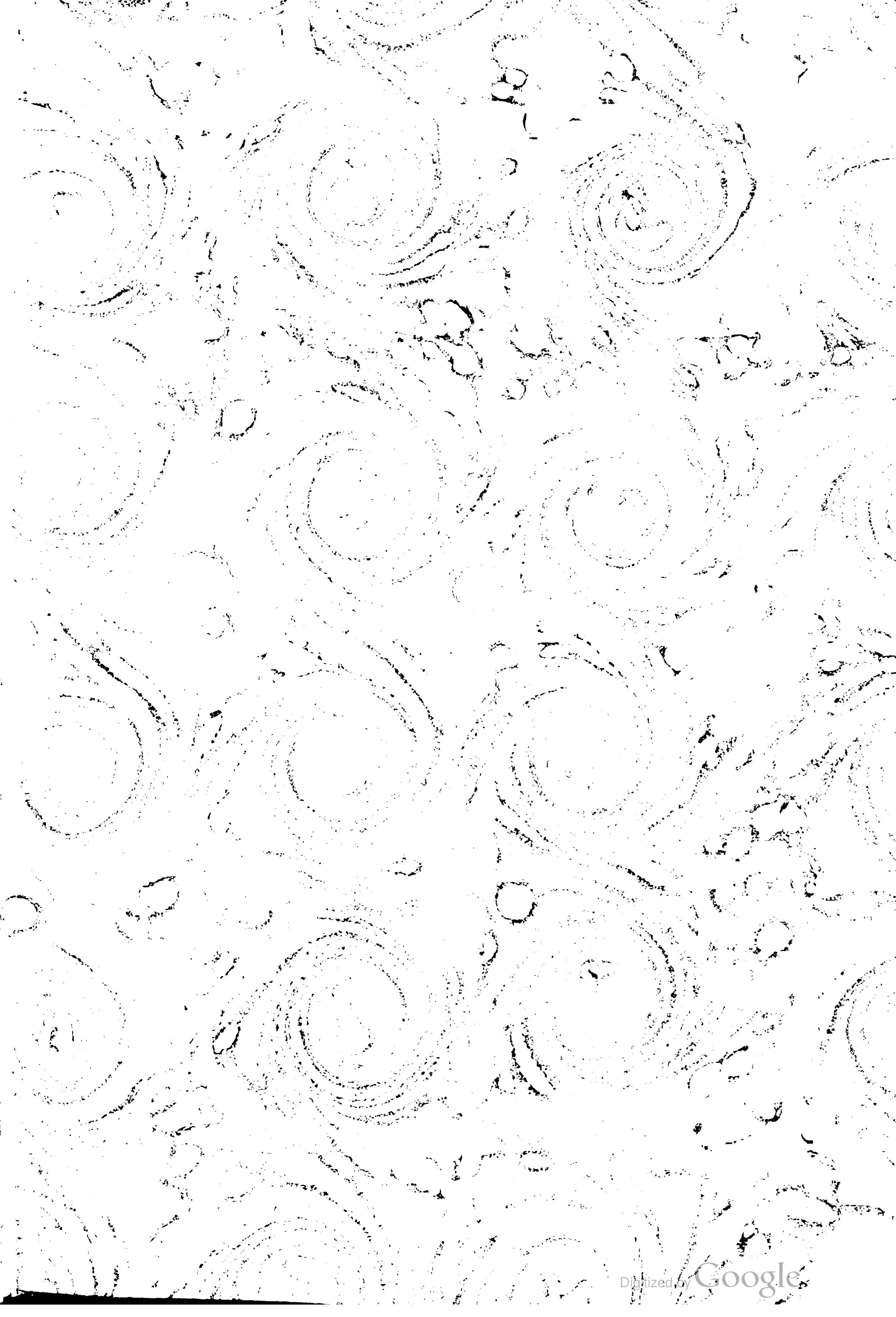
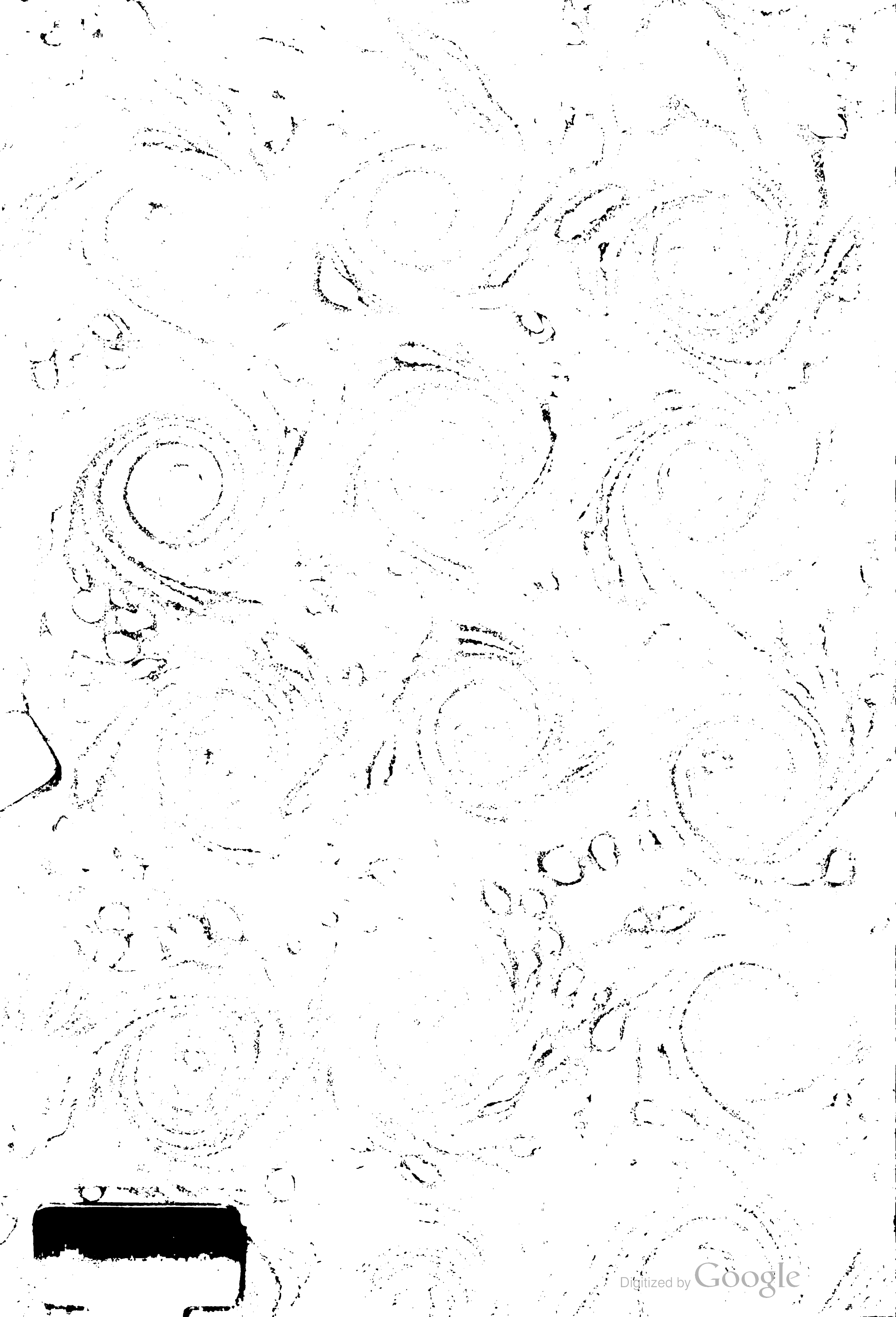
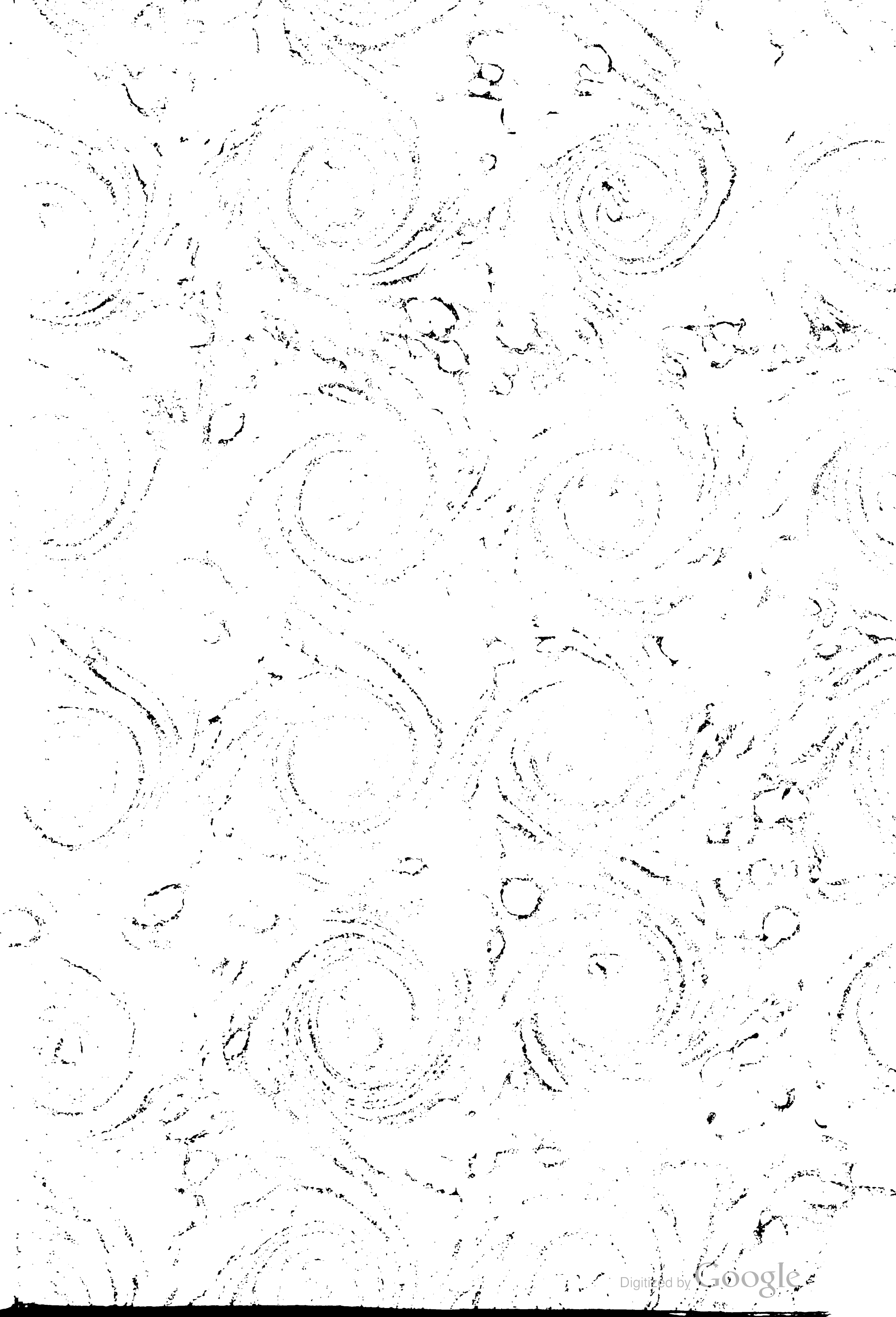












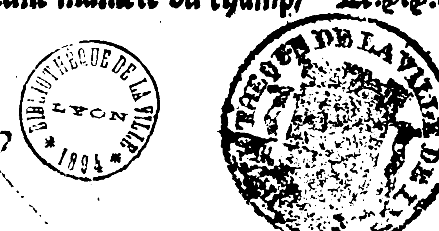
A 8 Manque f (T) A1 et A8 [illegible]

B 4

C 8

D 8

etc


BIBLIOTHÈQUE DE LA VILLE
LYON
1894

Cy fine la table du secõd liure. Et ensuyt celle du tiers liure.

Cy commẽce la table du tiers liure auquel est traicte en particulier du labourage/& du prouffit de chascune sciẽce en ensuyuant lordre de a/b/c/ lequel contient.xxiii.chapitres/dont le premier traicte de laire et place ou se doit mettre et retraire le fruict de lescorce.

Cy fine la table du tiers liure. Et commence celle du quart.

Cy commẽce la table du quart liure des prouffitz champestres & ruraulx de maistre Pierre des crescens. Auquel est traicte des vignes & du labour qui leur appertiẽt/et la nature du prouffit du fruict dicelles/ lequel cõtient.xlvi. chapitres. Dont le pmier chapitre declaire quel arbre est la vigne/et de la vertu de ses fueilles et cendres/et aussi de la lerme qui decourt dicelle.

Cy fine la table du quart liure. Et ensuyt celle du quint.

Cy commẽce la table du quint liure des prouffitz chãpestres et ruraulx de maistre Pierre des crescens. Auquel est traicte des arbres portans fruictz & de la nature & prouffit qui en vient/ lequel contient soixante et deux chapitres: cestassauoir des arbres portans fruict.xxix. Et de ceulx qui ne portẽt point de fruict.xxxiij.

Apres sensuiuẽt les chapitres des arbres q ne portẽt point de fruict.

Le.xxxvj.de zinnus ou zin⁹. f.lxxxiiij.

¶ Cy fine la table du cinquiesme liure. Et ensuyt celle du sixiesme.

¶ Cy commence la table du sixiesme liure des prouffitz champestres & ruraulx de maistre Pierre des crescens. Auql est traicte des vertus des herbes en commun. Et aussi des iardins & de leur labourage en commun. Et apres de toutes les herbes qui sont semees & labourees po² la nourriture des corps humains. Et semblablement de celles qui sans semer ne labourer viennent et croissent de leur nature par la vertu du soleil/ et aussi de leurs vertus qui peuent ayder et nuyre ausdictz corps humains. Et en est traictie de lune apres lautre selon lordre de a/b/c/ Lequel contient cent trente et vng chapitre. Dont le premier chapitre traicte des vertus des herbes en commun. fueillet.lxxxv.

¶Cy fine la table du sixiesme liure. Et commence celle du septiesme.

¶Cy commence la table du septiesme liure des prouffitz champestres et ruraulx de maistre Pierre des crescens/ lequel contient deux parties.

¶Cy fine la table du septiesme liure. Et ensuyt celle du huyctiesme.

¶Cy commence la table du huyctiesme liure des prouffitz chāpestres & ruraulx de maistre Pierre des crescens/ auquel est traicte des vergiers iardins et choses delectables. Et des arbres et herbes/ & de leurs fruictz/ & commēt ilz doiuent estre demenez par art/leql contient huyct capitres.

¶Cy fine la table du huictiesme liure. Et ensuyt celle de neufuiesme.

¶Cy commence la table du neufuiesme liure des prouffitz chāpestres & ruraulx de maistre Pierre des crescens/ auquel est traicte du prouffit qui vient de toutes bestes q̄ lon nourrist pour le biē cōmun/ & aussi des volailles & des mousches a miel/ Lequel cōtiēt cent & cinq chapitres/dont le premier chapitre recite ce dont traictent les huyct liures precedens:et apres traicte des cheuaulx en general. fueillet.cxviij.

¶Cy fine la table du neufuiesme liure. Et ensuyt celle du dixiesme.

¶Cy cõmence la table du.x.liure des prouffitz chãpestres & ruraulx de maistre Pierre des cresces/auquel est traicte cõment on doit prẽdre les oyseaulx de proye & autres/& les bestes sauluaiges & poissõs: & de diuers & subtilz engins qui sont a ce necessaires. Et aussi comment on doit dompter/gouuerner/ et affaicter lesdictz oyseaulx de proye & en voler. Leq̃l liure cõtient.xxix. chapitres dõt le p̃mier parle des oyseaulx de proye en general. fueil. cxlix.

Cy fine la table du dixiesme liure. Et ensuyt celle du Vnziesme.

Cy cōmence la table de lonziesme liure des prouffitz chāpestres et rurauls de maistre Pierre des crescēs. Auquel il recite en general les matieres des rigles et traictez de tous les dix liures precedens. Et premieremēt du premier liure/ qui cōtient huict chapitres: dont le premier traicte de la congnoissance du lieu habitable en cōmun. fu.clvij.

Apres sensuyuent les matieres des rigles et traictez du second liure qui cōtient.xj.chapitres:dont le pmier traicte de la qualite des terres et de la diuersite des champs. fu.clix.



Des naturelle inclination & desir est q̃ pource q̃ le cultiuemẽt & la labeur du chãp po[r] les trauaulx q̃ sont cõtinuelz souuerainemẽt requiert force des habitãs: pourtant mest il aduis q̃ cest choses cõuenable de bailler en ce premier liure la doctrine des choses qui appartiẽnẽt & sont moult cõuenables au sauluemẽt du lieu habitable & daulcunes choses q̃ sont necessaires a habitatiõ. Je diray dõcques tout premieremẽt de la cõgnoissance & de la bonte du lieu habitable en general: & ceste est entendue en cinq choses/cestassauoir en la purete de lair/en la force des vẽtz/en la bõte des eaues / en la qualite du siege & en la bõte plãteureuse de la terre dont les quatre sont traictez ou premier liure & le quint est traicte ou secõd liure. On doibt vẽ toutes ces choses cõsiderer par tresgrand diligence auãt que on face son lieu habitable affin que par trop grãd haste apres le faict ne sensuyue dure penitẽce du dommaige des personnes ou des biens laquelle len nesperoit pas quãt on edifioit.

¶ De lair et comment on congnoist sa bonte & malice. Chap. ij.

Nous lysons selon Auicẽne q̃ lair est lung des elemẽs & son lieu naturel est enuirõ leaue & est enuirõne de lelemẽt du feu et est sa nature chaulde & moiste suppose q̃ nulle cause ne luy aduiẽne par dedãs q̃ en aulcune maniere le cõuertissent & muent. Et son essence quãt elle est bonne elle ayde aux princes et aux gens de noble nature en les clarifiãt & sont en corps & en entẽdemẽt alegez & en hault esleuez. Il est dõcq̃s necessaire de cõsiderer pour auoir bõ air q̃l ne soit pas pourry ne trop chault ne trop froit ne moiste oultre mesure ne aussi trop sec/car lair pourry pourrist les humeurs & faict pourrist lhumeur q̃ ẽuirõne le cueur: car il luy approche & vient moult pres. Et lair q̃ est trop eschauffe lasche les ioinctures & resolt & esmeut les humeurs & affoyblie & resolt lesperit et toute la vertu / et si croist la soif & affoyblist la digestiõ pource q̃l dissolt la chaleur naturelle q̃ est linstrumẽt de vie & de vertu & dõne couleur iaune

pource quil dissolt les humeurs sangui-
nes qui font auoir couleur vermeille/ car
pource quil faict la cole surmõter les aultres
humeurs ⁊ eschauffe le cueur dune estran
ge chaleur ⁊ faict les humeurs fluer ⁊ les
pourrist ⁊ transporte aux cõcauitez ⁊ aux
foybles mẽbres. Il nest pas bõ aux corps
sais: mais en aulcũe maniere il ayde aux
ydropicq̃s ⁊ aux paraliticq̃s ⁊ a ceulx q̃ sõt
trop moistes en nerfz ⁊ en veines. Sauoir
deuez q̃ lair froit faict retourne la chaleur
naturelle au par dedãs toutesfois il cause
reume ⁊ affoyblist les nerfz ⁊ faict la voix
enrouee. Il empesche grãdemẽt ⁊ faict bõ-
ne digestiõ ⁊ en force les opatiõs secrettes
de nature ⁊ reueille lappetit ⁊ le dõne bõ ⁊
finablemẽt il est pl⁹ cõuenable aux corps
sains q̃ nest lair trop chault: ⁊ lair moiste
est bon a plusie⁹s cõplexiõs / il dõne bõne
couleur ⁊ rẽd le cuyr bel ⁊ mol ⁊ fait auoir
les pouitz ouuers mais il rẽd a corruptiõ
et putrefaction/ ⁊ secair luy est contraire.
Veues ⁊ cõsiderees les choses dessusd cest
certain q̃ la moyẽne attrẽpance de lair est
quãt il est cler ⁊ pur ⁊ net: ⁊ tel doit il estre
q̃s ⁊ esleu/ car lair se il est bõ ⁊ cler ⁊ attrẽ-
pe a q̃ substãce q̃lcõque estrange a la cõple-
xiõ de lesperit ou cõtraire nest point mes-
lee/ mais q̃ donne sante ou sauuemẽt aux
habitãs ⁊ les garde. Et aussi les plãtes ⁊
les arbres selõ Albert proprement en valẽt
et fructifiẽt mieulx/ cestuy est elisable et a
choisir. Et se il est mauluais ⁊ q̃l y ait va-
peurs de mauluaises eaues cõme de stãgz
mares ou fossez dormãs il faict tout le cõ-
traire ⁊ trouble tout ⁊ fait la p̃sõne triste ⁊
courroucee ⁊ mesle les humeurs ⁊ corrõpt
les plãtes/ ⁊ pource les vẽs ardãs ⁊ bruy-
nes mortifiãs blecẽt/ corrõpẽt/ ⁊ occiẽt les
fruitz des arbres ⁊ des plãtes. Si cõclud
Auicenne en sõme q̃ air q̃ est tost refroydy

apres le tour du soleil ⁊ q̃ legierement ses-
chauffe quãt le soleil retourne est biẽ sub-
til/ ⁊ celluy q̃ faict au cõtraire si luy est cõ-
traire. Finablemẽt celluy est le pire de to⁹
q̃ estrainct le cueur ⁊ estoupe et restraict lat-
trayemẽt de lair quãt a aspirer ⁊ respirer.
Or dict Paladi⁹ pour ceste cause q̃ la sãte
de lair declairẽt les lieux frãs et eslõgnez
de basses valees et ou il ny a pas grosses
nuees ne obscures/ ⁊ la consideration des
corps ⁊ des cõplexions des habitãs/ cest-
assauoir silz ont bõne couleur ⁊ vifue/ fer-
me ⁊ nette attrẽpance de teste/ bonne ⁊ cle-
re veue ⁊ les yeulx netz / se ilz oyent clere-
ment ⁊ entẽdẽt bien/ se ilz ont bõnes arte-
res en la poitrine / cest a dire q̃ ilz ayẽt net-
te voix ⁊ bõne/ vo⁹ pourrez par ces signes
scauoir la bõte ⁊ sante de lair/ car le maul-
uais air faict tout le contraire.

¶ Des vens ⁊ de la cõgnoissance de
leur bonte ⁊ malice. Chap. iij.

De traicter des vens selon Aui-
cenne est pource que les vens et
leur cause viennẽt ⁊ sont engẽ-
drez en deux manieres / lune
est generalle a to⁹ vens/ ⁊ laultre q̃ est pro-
pre au vent dune cite ou dũg lieu ou daul-
tre/ et generallemẽt il est verite q̃ le vẽt de
midy selon plusie⁹s lieux et cite est chault
⁊ moiste/ il est chault pource q̃l vient de la
ptie du soleil ⁊ moiste po⁹ce q̃ en plusieurs
lieux nr̃e demeure est deuers midy si en-
uoye le soleil fort les vapeurs q̃ se meslẽt
auecq̃s le vẽt/ ⁊ po⁹ce le vẽt de midy lasche
la force ⁊ amollie ⁊ ouure les pouitz ⁊ trou
ble les humeurs ⁊ les traict de dedans le
corps au par dehors ⁊ cause pesante grief-
ue es vieilles gẽs et corrõpt les humeurs
q̃ doibuẽt yssir ⁊ telz vẽs font rẽcheoir es
malades ⁊ affoiblissẽt ⁊ engẽdrẽt epilẽce
⁊ apesantissent ⁊ fõt dormir ⁊ causent fie-

nieres pourriees/mais ilz ne ennuyēt point
a la gorge. Certaine chose est q̄ les vēs de
septētrion q̄ lon appelle galerne sont froiz
pource q̄lz passent par dessus mōtaignes
& terres froides ou il ya moult de neiges
& sont secz/pource q̄ en eulx ne se ioingnēt
pas moult de vapeurs/car en la partie de
septētrion na pas grāt resolution & le plus
y passent par dessus eaues gelees & par de
sers & pource le vent enforce & endurcist et
deffend clerement les choses q̄ fluent & clost
les cōduitz et faict forte la vertu digestiue
& estraint & endurcist le vētre & fait vriner
& nettoye lair de pourriture & de pestilence
& le guarist/mais quāt le vent de septētriō
ensuyt le vent de midy il aduiēt du vēt de
midy flux & du vent de septētrion espreuis
te par dedās & pource sōt multipliees reu
mes ou chief & maladies de poitrine. Lhō
me doit dōcques desirer le vēt dorient: car
il est moult attrēpe entre chault et froit/et
sont les vent doriēt plus secz q̄ ceulx doc
cidēt. Ceulx de septētrion vers oriēt ont
moins de mer q̄ ceulx de septētriō vers oc
cidēt. Les vēs doriēt se ilz ventēt a la fin
de la nuyt & au cōmēcemēt du iour ilz viē
dront de lair q̄ la est attrēpe & pour le soleil
assoubtillie & espure & son humeur est ia ap
peticee/& pource ilz sont plus secz et plus
subtilz & se a la fin du iour & au commēce
ment de la nuyt ilz ventēt ilz sont tout le
cōtraire. Et toutesfois generallemēt valēt
mieulx les vēs doriēt q̄ les vēs doccidēt/
chascū peult clerement cōgnoistre q̄ les vēs
doccidēt sōt grādemēt pl⁹ moistes q̄ ceulx
doriēt car ilz passēt par dessus la mer et se
ilz ventent a la fin de la nuyt & au cōmēce
mēt du iour ilz viennēt de laquelle le soleil
na point ouure et seront plus gros et plus
espes. Et se ilz ventēt a la fin du iour & au
commencemēt de la nuyt il aduiēdra tout le
cōtraire. Toutesfoys on doit scauoir q̄ les
iugemens deuant ditz se muent aulcunes
fois po' aultres causes/ Car en aulcunes
citez & en plusieurs lieux les vēs de midy
sont plus froiz quāt il y a mōtaignes par
deuers le midy esquelles montaignes il
ya vignes & les vens passent par dessus/
Les vēs de midy se couertissent en froidu
re pour les montaignes sur lesquelles ilz
passent. Et aussi il aduient que les vens
de septētrion sont plus chaulx q̄ ceulx de
midy quāt ilz passent par les deserts ou ilz
sont ars et bruslez.

¶ De leaue conuenable a la vie de lhomme et pour cōgnoistre sa bonte ou malice. Chap. iiij.

Leaue si comme dict Auicēne
est lūg des elemēs ou sil nest
pas element cest lung des en
gendrez des elemens. Et son
propre lieu naturel est q̄ elle enuironne la
terre & q̄ elle est enuirōnee de lair quant el
le demeure en son propre siege naturel/et
est froide & moiste se aultre nature cōtraire
ne luy viēt par dedās. Cest elemēt cy pres
ste es choses q̄ sont ca val engēdrees grāt
aide a figurer formes. Car cōbiē q̄ choses
moistes pōent legierement les figures en
gēdrees & empraintes toutesfois elles les
recouurēt legierement ainsi cōme le corps
dur de terre le recoit durement aussi le re
tiēt il plus durement. Et pource q̄ le moiste
de nature deaue & sec terrean sont attrēpez
ensemble le sec acquerra du moiste si que
il receura tost les formes figurees et le
moiste acquerra du sec q̄ il les retiēne for
ment. Et ce luy aduient de rectification &
pareille equation abstinemēt & figuratiō/
et pour le moiste le sec est retenu quil ne se
separe/& pource le sec le moiste est deffēdu de
necessite & desquerre. La cōsideratiō des

teries en ceste science est double. Car lune est bone pour homes & laboureurs/& lautre est bone pour les plātes. Et premieremēt de celle q est bone aux homes je parleray. Selon Auicēne les eaues q sont meilleures q les aultres sont eaues de fontaines de terre franche en laquelle terre nulle disposition des estranges qualitez a quelcque seigneurie. Ou les eaues qui sont pierreuses car elles sont plus nettes & mieulx deffendues q dessoubz la terre elles ne pourrissent. Touteffois celles q sont de frāche terre sōt meilleures q les pierreuses mais quelles soient courans & descouuertes au soleil & aux vēs / car de ces poinctz elle acquiert la noblesse. Et sōt plusieurs eaues courās q ne sont pas descouuertes. Celle eaue q court sur boe frāche q nest pas puāte ne orde cōme des mares vault mieulx q la pierreuse/car celle boe nettoye leaue & luy oste les choses & qualitez estrāges q y estoyent meslees & si la coule et les pierres nōt pas telle vertu. Et se il aduient q celle eaue soit grande & queure fort par la force de son cours ce q est mesle en elle est conuerty en sa nature & que de son fil elle tende et queure vers orient / cest la meilleure des eaues. Et de tāt plus se eslōgne de son cōmencemēt & de sa source & de tant plus est meilleur. Et apres ceste celle qui va a septētriō vault le mieulx/mais celle q va doccidēt a midy est mauluaise & par especial quant les vens de midy ventēt. Et celles q descendent de lieux haulx auecqs les aultres bōtez sont les meilleures & sont cōme doulces & legieres en poix et de legier est eschauffee & aussi de legier refroidie pource quelle est r. solue & en nature parifiee et est froide en yuer et chaulde en este et q en elle na saueur ne odeur surmōtant & ce qui est cuyt en icelle est tantost cuyt & de legier resolue & dissolt. Mais nous deuōs scauoir q le poix est des experimēs qui aydēt a cōgnoistre la disposiciō de leaue/car leaue q est plus legiere en plusieurs dispositions est la meilleur & le poix est congneu par la mesure. On la cōgnoist aussi si lon prent deux eaues diuerses et lon y moille deux paine dūg mesme poix & puis quilz soiēt sechez forment & apres soiēt pesez leaue dōt le pain sera plus legier sera la meilleure.

Sublimatiō distillatiō et decoctiō rectifiēt et amendēt les mauuaises eaues/car leaue cuyte est de moindre enfleure q lautre selō les sages medicins pource q la cuyture faict la substāce pl' subtille & est par ce clarifiee p dessus & le gros terrestre demeure ou fons em bas pource q les cōmixtiōs terrestres descendēt legierement de substāce subtille & nō pas de la matiere grosse/espesse/visqueuse/& glueuse. Entre les eaues qui sont a boire les eaues de pluyes sōt bōnes & par especial celles q viennēt en este quāt il tonne forment/mais touteffoys a ceste eaue de pluye vient plus souuēt pourriture et corruption q aux aultres cōbien quelle soit la meilleur/& la cause si est pource quelle est la plus subtille & la pl' pure/car toute substāce corporelle de tant quelle est plus subtile de tāt prent elle plus tost aulcune passion/celle eaue pourrie empesche la voix & le pis/car elle corrōpt et pourrist les humeurs. Et se il aduiēt q lon prengne trop deaue de pluye corrōpue et quelle griefue quāt lon māgeu choses aigres elles cōtrariēt a la corruption & donent seurete cōtre lempeschemēt de celle eaue mais les eaues des puis & des cōduitz sōt mauuaises au regard de leaue des fōtaines/car les eaues des puys sont eaues restraintes & de long temps encloses q recoluent terrestrite et grosse matiere/ des eaues q passēt par les

cōduitz de plōb il cōuiēt q̄lles tiennēt aul-
cune chose de la nature du plomb ⁊ pource
engēdrēt souuēt flux de vētre mais leaue
de palus ⁊ de mares vault pis que celles
des puys car leaue du puys sourt cōtinuel-
lemēt ⁊ est purifiee ⁊ amēdee de ce q̄ lon en
traict hors dōt sō mouuemēt est cōtinue ⁊
nest pas la closture contraincte si longue-
mēt ne elle ne gist pas longuement sur sa
source/mais leaue de palus ⁊ de mares se
pourrist en gisāt ⁊ dormāt sur la terre por-
rie ⁊ corrōpue. Les eaues des mares sont
mauluaises ⁊ pesātes/car en yuer elles ne
sōt point restroydies fors q̄ pour les neiges
qui y cheēt ⁊ pource elles engēdrēt fleume
⁊ aussi pource q̄lles sōt eschauffees en este
elles engēdrēt coles ⁊ pour leur espesseur ⁊
ce q̄lles sont meslees auecq̄s terrestreite et
pour leur resolutiō subtille sont engēdrees
en ceulx q̄ les boiuēt douleur ⁊ fieure de
rate ⁊ de cueur ⁊ en sont les entrailles en-
flees ⁊ engrossies ⁊ deuiēnēt les extremi-
tez seiches ⁊ maigres et les espaules et le
col ⁊ leur vient trop fort desir de boire ⁊ de
māger ⁊ sont leurs vētres restraīs ⁊ a grāt
peine peuuēt iceulx vomir ⁊ aulcunesfois
aduiēt q̄lz cheēt en ydropisie po͛ ce q̄ laquo-
site ⁊ la grosse substance de leaue demeure
en eulx. Et aussi leur viēt aulcunesfois apo-
stume ou polmon ou en la rate ⁊ leur viēt
grāt flux de vētre ⁊ en est leur foye affoibly
⁊ en encourent en plusieurs aultres grās
maladies. Et les fēmes en plusieurs ma-
nieres en sont enflees ⁊ nen cōcoyuēt pas
si biē ⁊ en sōt moins parfaictemēt ēgrossiees
et enfātēt plus grāt douleur ⁊ a plus grand
peril/⁊ si enfātēt ēfās plains dapostumes ⁊
de rācle ⁊ dordure ⁊ de diuerses maladies.
Et leur viēt souuēt vne maladie appellee
mole quelles cuydēt estre grosses ⁊ si ne le
sont pas ⁊ sont souuēt leurs enfans malla-
geux/⁊ es vieilles gēs viennēt fieures de
grand ardeur pour cause de la seicheresse
de leurs natures ⁊ de leurs vētres. Et les
eaues esquelles est meslee substāce de me-
taulx ou aultre chose sēblable ⁊ eaues sal-
suelles sōt mauluaises de cōmun cours cō-
bien q̄lles donnent ayde a aulcunes mala-
dies/car leaue ou la vertu du fer a seigneu-
rie ayde a ce q̄ les entrailles soiēt plus for-
tes ⁊ vault cōtre flux de vētre ⁊ en croissēt
les vertus appetitiues. Les eaues de nei-
ges ⁊ de glaces sōt grosses/car la neige et
leaue de glace se elle est nette ⁊ ne soit poīt
meslee a aultre chose q̄ ait mauluaise ver-
tu se elle est dissoulte ⁊ en soit faicte eaue
ou se de elles mesmes sont mues en eaue
elle sera bōne / mais elle nuyst a ceulx qui
ont douleurs es nerfz et quant on la cuyst
elle retourne a sa bōte/⁊ se leaue glacee est
de mauluaise eaue ou ait este neige tenant
en soy mauluaise vertu ⁊ estrāge pour cau-
se des lieux ou elle est cheue ⁊ descēdue el-
le sera mauluaise. Leaue de froidure attrē-
pee est la meilleure de toutes combien q̄lle
blesse les nerfz et ceulx q̄ ont apostumes
es ētrailles/car elle fait lestomac fort ⁊ si
dōne appetit. Leaue chaulde corrōpt la di-
gestion ⁊ fait la viāde nager en lestomac ⁊
aussi aulcunesfoys est cause de ydropisie ⁊
de ethicq̄ et de gaste le corps. Mais leaue
chauffee qui est tiede engendre abhomina-
tiō destomac ⁊ fait vomir ⁊ se on la chauf-
fe plus que tiede ⁊ on la boit souuētesfoys
a ieun elle laue moult lestomac et amollie
le ventre / mais la boire souuent nest pas
bon pource que elle affoyblit la vertu de
lestomac. Et celle qui est moult chaulde
resolue la colique et brise les ventositez
de la rate/mais leaue salee fait le corps
amesgrir ⁊ seicher ⁊ pour la grāt force del-
le qui rese ⁊ trenche elle restraint a la fin

pour la secheresse de sa nature & corrompt le sang & engendre gratelle & rogne & opilatiõs & pource apres eaue salee lon doit mãger choses q̃ appellẽt & prouoquẽt lappetit & laschẽt/cõbien q̃ aulcunesfois elle ayde bien a ceulx q̃ ont le ventre mol pource q̃ les eaues grosses & pesãs demeurẽt plus longuemẽt ou corps & ne descendent pas si tost. Le triacle et remede cõtre telles eaues est de prẽdre doulces choses & vertueuses. Les eaues plaines dalun ne seuffrẽt pas q̃ les superfluitez aux fẽmes queurent trop fort ne q̃ elles craichent sang et deffendẽt de ce q̃ viẽt des emorroides mais mainẽt mal les corps q̃ sont enclins a fieures. Et les eaues ferrees resoluẽt la rate & aydent a ceulx q̃ ne peuuẽt faire fait de mariage/ mais celles q̃ tiennẽt nature darain sont prouffitables a corruption de cõplexion/& peuuent estre amẽdees p estre fort coulees & cuytes pource q̃ par les couler la substãce de leaue est desseuree de ce qui est mesle auec elle/et sur tout le meilleur est de la distiller en sublimãt. Boyre eaue auecq̃s vin est bon pource q̃ elle en oste la malice q̃ est de la nature de petite penetration & tres percemẽt. Boire vng petit deaue auecq̃s vin aigre est chose attrẽpee pour le buuant par especial en este/car elle oste lardeur de trop boire. Eaue salee se peult boire auec vin aigre & auec sirop acetoux ou il y aura trempe sorbes feues chiches & telles choses. Et apres eaue plaine dalun & ponticq̃ lon doit boire ce qui dissolt nature & le vin est propremẽt ce q̃ plus y peult faire & valoit quãt on le boit. Et sur eaue amere lon doit donner choses doulces et vertueuses / mais quant q̃ lon beuue eaue dormãt de palus ou il y a corruptiõ & pourriture lon ne doit point boire ne manger choses chauldes et nourrissãs/ mais choses aigres & acetueuses & fruitz froitz & coings et põmes matienes & aigres. Sur eaues grosses & troublees lon doit vser de aulx & est bõ alun de lame/car il les clarifie. Et aussi oignons est vne des choses q̃ plus oste les malices de plusieurs eaues/car ilz sont cõme triacles a celles malices. Et proprement cybouiles & oignõs auec vin aigre & aulx aussi/& quant aux choses froides lectues le sont. Aulcunesfois aussi il aduient cõe dit Paladius q̃ la plus certaine nature des eaues fait vne secrete greuãce q̃ ne se peult congnoistre p les raisons dessusdictes & pource nous lapprẽdrõs a cõgnoistre par la disposition des habitãs & des psõnes q̃ en vsent en cõsiderãt leurs faces quant a sante & a couleur & a la seurete de leurs chief & se ilz ont poĩt douleur ou ãgoisse ou poulmõ ou en la poictrine ou au ventre ou es entrailles ou es reins ou se ilz sont point enflez se ilz ont aulcun mal en la vessie et telles besongnes. Et se tu voys iceulx habitãs saines & haitiez si nayes poĩt de suspectiõ ne de lair ne des fõtaines ne des eaues.

Des cours hostelz & combles que lon doit diuersemẽt faire & en diuers lieux. Chap. v.

Le siege des habitatiõs & des terres a deux regars. Lung q̃ regarde le salut & la sante des habitãs: & lautre q̃ regarde la plante et la bonte de la terre pour mieulx fructifier. Premieremẽt nous dirõs de la nature cõuenable au premier regard. Nous deuõs doncq̃s sauoir q̃ selon Auicenne les dispositiõs des lieux habitables & cours sõt diuersifiees pour cause des haultesses & pour cause des parfondes valees & aussi pour cause de la dispositiõ de la terre celle est boeuse moite ou tenãt ou argilleuse ou se il y a vertus de maniere ou multitude

deaues ou peu deaues ou pour la dispositiõ des choses prochaines cõe darbres ou rivieres ou de fosses ou charõgnes ou de sẽblables choses. Et de montaignes ou de mers q̃ soiẽt pres de sõ lieux. les lieux habitables chaulx multipliẽt les cheveulx et sõt crespes & quãt il y aura en ces lieux grãs resolutiõs / & lhumeur sera amenuisee la vieillesse sauãcera & viẽdra tost sicõe il est en la terre des mores de morienne: car a ceulx q̃ la demeurẽt la vieillesse leur viẽt a .xxx. ans & sont leurs cueurs paoureux pource que les espetis sõt moult resolus / mais es lieux habitables froiz les corps et les cueurs sont de plusgrãd hardiesse et digerẽt mieulx leur viãde: & se les personnes sont moistes / et ilz demeurent en telz lieux ilz serõt gras & charnus & biẽ habũdans en sang & en gresse & serõt les veines parfondes & mucees & serõt blãs & tẽdres. Et ceulx q̃ demeurẽt en lieux moistes ont belles faces & tẽdres cuirs / & quant ilz labourẽt ilz sõt tost travaillez ne leur este ne les eschauffe pas moult / ne lyver aussi ne les refroidi gueres & leur viennẽt fievres de lõgue demeure & douleurs au ventre. Et aux femmes habõdãce de grãde purgatiõ & aux gẽs moult de flux demorroides. Et en ces parties a grãt nõbre de gẽs q̃ cheẽt depillece. En lieux habitables secz les cõplexions des habitãs sõt seches & se deseiche & ẽgrossit leur cuir / le cervel leur seiche & est leur este moult chault & leur yver moult froit: es lieux haulx les habitãs sõt sains & fors & peuuẽt assez de labour & vivẽt longuemẽt es lieux habitables psons / ceulx q̃ y demeurẽt sont en grãt vapositee et acquierent feblesse de foye et habõdent en eaues q̃ pas ne sõt froides p especial se elles sont roides & dormãs cõme sõt eaues de mares / ou destãgz & est leur air mauvais. Quãt est des lieux habitables qui sont plais de pres & descouvers leur air en este est moult chault & en yver tres froit et sont les corps des habitans durs & fermes & ont moult de cheveulx & sont fors & de fortes ioinctures & apparãs & a leur secheresse domination en leur cõplexiõ & sõt moult esveillez & peu dormãs & aussi sont de mauvaises meurs & maniere & inobediẽt & sont fors a bataille & subtilz & agus en plusieurs ars. Des lieux q̃ sont es mõtaignes pleines de neiges autel en est le iugement cõe des aultres terres froides & sont leurs terres pleines de vẽt. Et tant cõme les neiges y sont les vẽs y sõt bõs / mais quãt la neige se remet & dissolt sil ya mõtaignes q̃ deffẽdẽt les vẽs il ya grãs vapeurs. Es lieux habitables pres de mer la chaleur & la froidure sõt attrẽpez pour son humeur & sã inobedience encõtre passiõs / mais habiter es lieux de septẽtriõ le repute vng mesme iugemẽt cõme des citez & tẽps froidz ou sont multipliees maladies de restraindre et de ipressiõs / car la sõt multipliees humeurs assemblees secretement ou corps & toutesfoys ilz ont bõne digestion & vivẽt lõguemẽt & en leur corps est tost guerie rõgne et cãcle pour leur force & bõte de leur sãg / & pour ce aussi q̃l nya p dehors cause q̃ les lasche ou q̃ les desqueuvre / mais pour la grãt chaleur de leurs cueurs il ont meurs & cõditiõs de loups. De ceulx q̃ habitent es lieux vers midi les iugemẽs en sõt telz cõe les iugemẽs des terres & tẽps chaulx & est salee et ensouffree la greigneur ptie des eaues q̃ sõt en ces pties. Et sõt les testes de ceulx q̃ demeurẽt ceste pt pleines de moistes matieres / car le midi leur fait ce avoir & ouvre aise en eulx & sõt leurs ventres molz & lasches pour ce q̃ leur descẽd õ leurs chiefz en leurs estomacz leurs mẽbres sõt lasches & febles & leurs fe-

sõt griefz ⁊ pesãs ⁊ leurs desirs de boire ⁊ de mãger sõt foibles ilz sõt ẽgẽdrez ⁊ nourriz de vin ⁊ pource sõt foibles leurs chiefz ⁊ leurs estomacz ⁊ sõt a grãt peine gueries ne mollifiees leur rongne ⁊ gratelle. Aux femmes aduient grãdes purgatiõs ⁊ maladies ⁊ sont a grãd peine bien restrinctes ⁊ souuẽtesfoys elles sont abortif ⁊ auortẽ pour la grãt multitude de leurs maladies Aux hommes aduient ql leur yst de leurs vētres flux de sang ⁊ emorroides ⁊ si ont obtalmie ⁊ maladies es yeulx moiste q̄ de legier est guerie. Aux vielz q̄ ont passez cinquãte ans il leur viẽt paliste po[r] leur reume/ ⁊ cõmunemẽt leur viẽt cõe a to[us] pource q̄ leur chief est plain de reume ⁊ de froidure ⁊ ont petit esperit/ feblesse ⁊ epilence. Et leur aduiẽt q̄ fieures ou chaleur ⁊ froidure sõt assẽblez ⁊ fieures lõgues ⁊ puernales ⁊ p nuyt: mais peu le[ur] aduiẽt fieure ague/ pource q̄ leurs vētres sõt lasches et nõ pas estrains ⁊ sõt les subtilles hume[ur]s dissolues. Des lieux orientelz habitables deuons scauoir q̄ la cite q̄ est ouuerte vers oriẽt ⁊ q̄ de droit le regarde en opposite est saine ⁊ de bõ air/ car le soleil au cõmẽcemẽt du iour se eslieue dessus et clarifie lair et puys laisse lair clarifie ⁊ sen depart ⁊ viẽnẽt vẽs subtilz sur elle/ lesq̄lz le soleil luy a enuoyez ⁊ puis si les ensuis ⁊ cõuiennẽt les mouuemẽs des vẽs ⁊ du soleil. Mais des lieux habitables doccidẽt est a scauoir q̄ la cite q̄ est descouuerte vers la ptie doccidẽt ⁊ couuerte contre oriẽt le soleil ny viẽt fors q̄ tart ⁊ si tost cõme il y viẽt il se cõmence a eslongner/ car il ny viẽt pas en approchãt ⁊ pource ne assoutille poĩt lair ne desseche/ mais le laisse gros ⁊ moiste/ ⁊ se il leur enuoye vẽs il leur enuoye doccidẽt ⁊ de midy. Doncq̄s leur iugemẽt est le iugemẽt des citez moistes ⁊ de moistes cõplexiõs q̄ ont grosse chaleur et grossemẽt attrẽpee et se ce nestoit pource ql vient de lespesseur de lair leur nature seroit cõme sẽblable a la nature de printẽps/ mais il ya moins de sãte en telz lieux q̄ es terres doriẽt pour la tresgrãde diminutiõ de bõte dair. Et pource q̄ veult eslire lieux pour habiter il doibt cõgnoistre la terre la cite ⁊ le lieu pour plus hault habiter ⁊ cõmẽt la disposition en est sa haultesse ⁊ sa parfondeur et ouuerture et couuerture et aussi la dispostion de leaue et sa substãce et cõment elle est selon sa couuerture et ouuerture et son siege ⁊ sa parfondesse ⁊ se elle est exposee a vẽs ou en terre parfõde. Et si doit on cõgnoistre les vẽs q̄ y vencẽt se ilz sõt sains et froiz et aussi quel voisinage elle a ou de mer ou deaues ou de mõtaignes ⁊ manieres. Et si doit on scauoir q̄lle soit la terre ⁊ le siege quãt a sante et quãt a maladies et q̄lles maladies aduiennent cõmunemẽt a ceulx q̄ y demeurent. Et auecq̄s ce doit on scauoir de quelle force sont les habitãs et leurs desirs ⁊ leurs digestions et la bõte de leur nourriture et q̄lz edifices ilz ont et aussi q̄lle encaulte a la cite ⁊ selle est grãd et large ou se les entrees sont estroictes et se les portes ⁊ fenestres sont orientalles ⁊ septentrionalles. Et entre les aultres choses il doit auoir diligẽce de biẽ regarder ⁊ les vens doriẽt y puissẽt vẽter ⁊ entrer en leur habitation et q̄ le soleil y puist entrer au matin en aulcun lieu/ car cest celluy q̄ adresse ⁊ purifie lair. Et ql y ait voisinage deaues doulces nobles courãs et nettes q̄ soyẽt froides en yuer et chauldes en este et quelles soiẽt biẽ distinctees de celles q̄ sõt mucees et coyes/ car cest vne chose biẽ cõuenable ⁊ pffitable. Du siege de la ville ⁊ de la maisõ escript moult noblemẽt Varrõ ⁊ en especial tãt pour raisõ des habitãs

cõe pour fruitaiges / & dict q̃ ville doit estre edifiee p especial en tel lieu q̃l y ait riuiere dedans la ville: et se faire ne se peult / aumoins q̃lle ait eaue biẽ pchaine q̃ queure cõtinuellemẽt ou q̃lle soit nee / et se il ny a eaues viues lon doit faire cisternes dessoubz les maisõs ou dedãs & marchiez affin q̃ les hõmes ayẽt leur eaue dune part & les bestes daultre part / & par especial on doit bien auoir regard de faire edifier villes aux racines des mõtaignes plaines de bois q̃ faire se peut affin q̃ les labourages soiẽt molz et les pastures fresches et aussi ou les vẽs bõs pfitables & sains puissent venter et q̃ le soleil y viẽgne egalemẽt & pl9 de p deuers oriẽt. Et si tu es contrainct de edifier pres daulcũ fleuue garde q̃ tu ne le mettes encõtre toy / car en yuer il te seroit oultrageusemẽt froit / et mal sain en este. Lon doit aussi scauoir q̃ sil ya aulcũ pal9 ou aultre chose q̃ le valle porce q̃lz peuuẽt secher / et alors y naissẽt aulcunes petites bestes menues et si petites q̃ a peines les peult on veoir a loeil & volẽt parmi lair et entrẽt dedẽs les corps des gẽs par la bouche & par les narilles & engendrent fortes maladies dõt dict vne sentẽce diuerse. Lõ doit escheuer et garder q̃ la ville ne tende vers la partie ou le plus grief vent a acoustume de vẽter & q̃lle ne soit pas en vne parfõde valee mais en hault lieu pource q̃lle en hault mieulx et plus sainemẽt essorera & sil y suruenoit aulcune chose cõtraire elle en seroit plustost chassee: & auecques ce le lieu ou le soleil fiert tout le iour en est pl9 sain et se aulcune bestelettes nuisans naiscent pres de ce lieu ou se elles y viennent ou sõt trãsportees de leger elles en sõt chacees ou meurent la tantost. Si pluyes ou [illegible]uiẽs ou ruisseaulx descẽdẽt soubdaine[illegible]eulx q̃ sont en valee en sont plustost greuez que ceulx qui ont leurs edifices en haulx lieux: et aussi les lieux haulx sont plus seurs cõtre les larrõs et pilleurs que les bas. Es villes on doit faire estables & abuurois q̃ en yuer puissẽt estre chaulx et celiers en lieu plain po᷑ mettre vin & huyle en vaisseaulx. Et greniers pour garder fruitz sechement & grains & foing et lieux ou la famille se puist recueillir et reposer apẽs le labeur en tẽps chault & froit. Et est conuenable a celluy q̃ est garde de la ville dauoir vne chãbre pres de la porte affin q̃l saiche q̃ y entre ou yst de nuict ou q̃ len apporte ou emporte par especial sil ny a poĩt de portier determine. Chatõ escript ville courtoise estre edifiee pour habõdance en bon lieu pource q̃ se tu edifies en bon & grãt lieux iardin les gens y viẽdrõt plus voulentiers le fons en sera meilleur tu y viendras plus souuẽt & plus voulẽtiers & si en receuras pl9 de fruit & en vendras mieulx & plus legeremẽt tes choses a tes voisins tu en auras plustost ouuriers & a meilleur marchie pour faire ton labeur / et le te feront mieulx.

¶ De la disposition de la court et habitation de par dedans. Chap. vj.

Des cours & des cõbes q̃ lõ doit faire ou champ pour habiter le seigñr et ses gens & seruiteurs et pour haberger les fruitz / et nourrir les bestes sont plusieurs cõsideratiõs. Car le lieu ou tu veulx faire ta court est assiz entre aultres maisõs / ou il est eslõgne des aultres. Apẽs il est en terre plaine ou en montaignes / ou en lieu seur / ou en lieu perilleux. Se il est entre les aultres maisons de la ville il na pas mestier de si grãt force ne de closture: pource que il nest pas si leger a estre pille ne robe / pour la cause des voisins. Et se il est loing de gẽs



DEs naturelle inclination & desir est q̃ pource q̃ le cultiuemẽt & la labeur du chãp po[ur] les trauaulx q̃ sont cõtinuelz souuerainemẽt requiert force des habitãs: pourtant mest il aduis q̃ cest chose cõuenable de bailler en ce premier liure la doctrine des choses qui appartiẽnẽt & sont moult cõuenables au saulue mẽt du lieu habitable & daulcunes choses q̃ sont necessaires a habitatiõ. Je diray dõcques tout premieremẽt de la cõgnoissance & de la bonte du lieu habitable en general: & ceste est entendue en cinq choses/cestassauoir en la purete de lair/en la force des vẽtz/en la bõte des eaues / en la qualite du siege & en la bõte plãtureuse de la terre dont les quatre sont traictez ou premier liure & le quint est traicte ou secõd liure. On doibt biẽ toutes ces choses cõsiderer par tresgrand diligence auãt que on face son lieu habitable affin que par trop grãd haste apres le faict ne sensuyue dure penitẽce du dommaige des personnes ou des biens laquelle len nesperoit pas quãt on edifioit.

¶ De lair et comment on congnoist sa bonte & malice. Chap. ij.



Nous lysons selon Auicẽne q̃ lair est lung des elemẽs & son lieu naturel est enuirõ leaue & est enuirõne de lelemẽt du feu et est sa nature chaulde & moiste suppose q̃ nulle cause ne luy aduiẽne par dedãs q̃ en aulcune maniere le cõuertissent & muent. Et son essence quãt elle est bonne elle ayde aux princes et aux gens de noble nature en les clarifiãt & sont en corps & en entẽdemẽt alegez & en hault esleuez. Il est dõcq̃s necessaire de cõsiderer pour auoir bõ air q̃l ne soit pas pourry ne trop chault ne trop froit ne moiste oultre mesure ne aussi trop sec/car lair pourry pourrist les humeurs & faict pourrist lhumeur q̃ enuirõne le cueur: car il luy approche & vient moult pres. Et lair q̃ est trop eschauffe lasche les ioinctures & resolt & esmeut les humeurs & affoyblit & resolt lesperit et toute la vertu / et si croist la soif & affoyblist la digestiõ pource q̃l dissolt la chaleur naturelle q̃ est linstrumẽt de vie & de vertu & dõne couleur iaune

pource quil dissolt les humeurs sangui-
nes qui font auoir couleur vermeille/ car
pource quil faict la cole surmõter les aultres
humeurs & eschauffe le cueur dune estran
ge chaleur & faict les humeurs fluer & les
pourrist & transporte aux cõcauitez & aux
foybles mẽbres. Il nest pas bõ aux corps
sais: mais en aulcũe maniere il ayde aux
ydropicqs & aux paraliticqs & a ceulx q̃ sõt
trop moistes en nerfz & en veines. Sauoir
pouez q̃ lair froit faict retourne la chaleur
naturelle au par dedãs toutesfois il cause
reume & affoyblist les nerfz & faict la voix
enrouee. Il empesche grãdemẽt & faict bõ-
ne digestiõ & en force les opatiõs secrettes
de nature & reueille lappetit & le dõne bõ &
finablemẽt il est pl9 cõuenable aux corps
sains q̃ nest lair trop chault: & lair moiste
est bon a plusie2s cõplexiõs / il dõne bõne
couleur & rẽd le cuyr bel & mol & fait auoir
les ꝯduitz ouuers mais il rẽd a corruptiõ
et putrefaction/ & secair luy est contraire.
Veues & cõsiderees les choses dessusd cest
certain q̃ la moyẽne attrẽpance de lair est
quãt il est cler & pur & net: & tel doit il estre
q̃s & esleu/car lair se il est bõ & cler & attrẽ-
pe a q̃ substãce q̃lcõque estrange a la cõple-
xiõ de lesperit ou cõtraire nest point mes-
lee/ mais q̃ donne sante ou sauuemẽt aux
habitãs & les garde. Et aussi les plãtes &
les arbres selõ Albert proprement en valẽt
et fructifiẽt mieulx/ cestuy est elisable et a
choisir. Et se il est mauluais & q̃l y ait va-
peurs de mauluaises eaues cõme destãgz
mares ou fossez dormãs il faict tout le cõ-
traire & trouble tout & fait la psõne triste &
courroucee & mesle les humeurs & corrõpt
les plãtes/& pource les vẽs ardãs & bru-
nes mortifiãs blecẽt/corrõpẽt/& occiẽt les
fruitz des arbres & des plãtes. Si cõclud
Auicenne en sõme q̃ air q̃ est tost refroydy
apres le tour du soleil & q̃ legierement ses-
chauffe quãt le soleil retourne est biẽ sub-
til/& celluy q̃ faict au cõtraire si luy est cõ-
traire. Finablemẽt celluy est le pire de to9
q̃ estraint le cueur & estoupe et restraint lat-
trayemẽt de lair quãt a aspirer & respirer.
Or dict Paladi9 pour ceste cause q̃ la sãte
de lair declairẽt les lieux frãs et eslõgnez
de basses valees et ou il ny a pas grosses
nuees ne obscures/& la consideration des
corps & des cõplexions des habitãs/ cest
assauoir silz ont bõne couleur & visue/ fer-
me & nette attrẽpance de teste/ bonne & cle-
re veue & les yeulx netz / se ilz oyent clere-
ment & entẽdẽt bien/ se ilz ont bõnes arte-
res en la poitrine / cest adire q̃ ilz ayẽt net-
te voix & bõne/ vo9 pourrez par ces signes
scauoir la bõte & sante de lair/car le maul-
uais air faict tout le contraire.

Des vens & de la cõgnoissance de leur bonte & malice. Chap. iij.

De traicter des vens selon Aui-
cenne est pource que les vens et
leur cause viennẽt & sont engẽ-
drez en deux manieres / lune
est generalle a to9 vens / & laultre q̃ est pro-
pre au vent dune cite ou dũg lieu ou daul-
tre/et generallemẽt il est verite q̃ le vẽt de
midy selon plusie2s lieux et cite est chault
& moiste/ il est chault pource q̃l vient de la
ptie du soleil & moiste po2ce q̃ en plusieurs
lieux nr̃e demeure est deuers midy si en-
uoye le soleil fort les vapeurs q̃ se meslẽt
auecq̃s le vẽt/ & po2ce le vẽt de midy lasche
la force & amollie & ouure les ꝯduitz & trou-
ble les humeurs & les traict de dedans le
corps au par dehors & cause pesante grief-
ue es vieilles gẽs et corrõpt les humeurs
q̃ doibuẽt yssir & telz vẽs font rẽcheoir es
malades & affoiblissẽt & engẽdrẽt epilẽce
& apesantissent & fõt dormir & causent fie-

ures pourries/mais ilz ne ennuyẽt point a la gorge. Certaine chose est q̃ les vẽs de septẽtrion q̃ lon appelle galerne sont froiz pource q̃lz passent par dessus mõtaignes & terres froides ou il ya moult de neiges & sont secz/pource q̃ en eulx ne se ioingnẽt pas moult de vapeurs/car en la partie de septẽtrion na pas grãt resolution & le plus y passent par dessus eaues gelees & par deserts & pource le vent enforce & endurcist et deffend clerement les choses q̃ fluent & clost les conduitz et faict forte la vertu digestiue & estraint & endurcist le vẽtre & fait vriner & nettoye lair de pourriture & de pestilence & le guarist/mais quãt le vent de septẽtriõ ensuyt le vent de midy il aduiẽt du vẽt de midy flux & du vent de septẽtrion espreuue par dedãs & pource sõt multipliees reumes ou chief & maladies de poitrine. Lhõme doit dõcques desirer le vẽt dorient: car il est moult attrẽpe entre chault et froit/et sont les vent doriẽt plus secz q̃ ceulx doccidẽt. Ceulx de septẽtrion vers oriẽt ont moins de mer q̃ ceulx de septẽtriõ vers occidẽt. Les vẽs doriẽt se ilz ventẽt a la fin de la nuyt & au cõmẽcemẽt du iour ilz viẽdront de lair q̃ la est attrẽpe & pour le soleil assoubtillie & espure & son humeur est ia appetice / & pource ilz sont plus secz et plus subtilz & se a la fin du iour & au commẽcement de la nuyt ilz ventẽt ilz font tout le cõtraire. Et toutesfois generallemẽt valẽt mieulx les vẽs doriẽt q̃ les vẽs doccidẽt/ chascũ peult clerement cõgnoistre q̃ les vẽs doccidẽt sõt grãdemẽt plus moistes q̃ ceulx doriẽt car ilz passẽt par dessus la mer et se ilz ventent a la fin de la nuyt & au cõmencemẽt du iour ilz viendrõt de lair ou le soleil na point ouure et seront plus gros et plus espes. Et se ilz ventẽt a la fin du iour & au commencemẽt de la nuyt il abatira tout le cõtraire. Toutesfoys on doit scauoir q̃ les iugemens deuant ditz se muent aulcunesfois po² aultres causes/ Car en aulcunes citez & en plusieurs lieux les vẽs de midy sont plus froiz quãt il y a mõtaignes par deuers le midy esquelles montaignes il ya vignes & les vens passent par dessus/ Les vẽs de midy se conuertissent en froidure pour les montaignes sur lesquelles ilz passent. Et aussi il aduient que les vens de septẽtrion sont plus chaulx q̃ ceulx de midy quãt ilz passent par les deserts ou ilz sont ars et bruslez.

De leaue conuenable a la vie de lhomme et pour cõgnoistre sa bonte ou malice. Chap.iiij.

Eaue si comme dict Auicẽne est lũg des elemẽs ou sil nest pur element cest lung des engendrez des elemens. Et son propre lieu naturel est q̃ elle enuironne la terre & q̃ elle est enuirõnee de lair quant elle demeure en son propre siege naturel/et est froide & moiste se aultre nature cõtraire ne luy viẽt par dedãs. Cest elemẽt cy prestre es choses q̃ sont ca val engẽdrees grãt ayde a figurer formes. Car cõbiẽ q̃ choses moistes prẽnent legieremẽt les figures engẽdrees & empraintes toutesfois elles les recouurẽt legierement ainsi cõme le corps dur de terre le recoit durement aussi le retiẽt il plus duremẽt. Et pource q̃ le moiste de nature deaue & sec terrain sont attrẽpez ensemble le sec acquerra du moiste si que il recevra tost les formes figurees et le moiste acquerra du sec q̃ il les retiẽne formement. Et ce luy aduient de rectification & pareille equation abstraictemẽt & figuratiõ/ et pour le moiste le sec est retenu quil ne se separe/& pour le sec le moiste est deffẽdu quil ne sesparpille & desquerre. La cõsideratiõ des

nettes en ceste science est double. Car lune est bõne pour hõmes ⁊ laboureurs/⁊ laultre est bõne pour les plãtes. Et premieremẽt de celle q̃ est bõne aux hõmes je parleray. Selon Auicẽne les eaues q̃ sont meilleures q̃ les aultres sont eaues de fontaines de terre franche en laquelle terre nulle disposition des estranges qualitez a q̃lcõque seigneurie. Ou les eaues qui sont pierreuses car elles sont plus nettes ⁊ mieulx deffendues q̃ dessoubz la terre elles ne pourrissent. Toutesfois celles q̃ sont de frãche terre sõt meilleures q̃ les pierreuses mais quelles soient courans ⁊ descouuertes au soleil ⁊ aux vẽs / car de ces poinctz elle acquiert la noblesse. Et sõt plusieurs eaues courãs q̃ ne sont pas descouuertes. Celle eaue q̃ court sur boe frãche q̃ nest pas puãte ne orde cõme des mares vault mieulx q̃ la pierreuse/car celle boe nettoye leaue ⁊ luy oste les choses ⁊ qualitez estrãges q̃ y estoyent meslees ⁊ si la coule et les pierres nõt pas telle vertu. Et se il aduient q̃ celle eaue soit grande ⁊ queure fort par la force de son cours ce q̃ est meslé en elle est conuerty en sa nature ⁊ que de son fil elle tende et queure vers orient / cest la meilleure des eaues. Et de tãt plus ce eslõgne de son cõmencemẽt ⁊ de sa source ⁊ de tant plus est meilleur. Et apres ceste celle qui va a septẽtriõ vault le mieulx/mais celle q̃ va occident a midy est mauluaise ⁊ par especial quant les vens de midy vẽnẽt. Et celles q̃ descendent de lieux haulx auecq̃s les aultres bõtez sont les meilleures ⁊ sont cõme doulces ⁊ legieres en poix et de legier est eschauffée ⁊ aussi de legier refroidie pource q̃lle est r. solue ⁊ en nature parfite et est froide en yuer et chaulde en este et na nulle ma saueur ne odeur surmõtant ⁊ ce qui est cuyt en icelle est tantost cuyt ⁊ de legier resolue ⁊ dissolt. Mais nous deuõs scauoir q̃ le poix est des experimẽs qui aydẽt a cõgnoistre la dispositiõ de leaue/car leaue q̃ est plus legiere en plusieurs dispositions est la meilleur ⁊ le poix est congneu par la mesure. On la cõgnoist aussi si lon prent deux eaues diuerses et lon y moille deux pains dũg mesme poix ⁊ puis quilz soiẽt sechez forment ⁊ apres soiẽt pesez leaue dõt le pain sera plus legier sera la meilleure. Sublimatiõ distillatiõ et decoctiõ si rectifiẽt et amendẽt les mauuaises eaues/car leaue cuyte est de moĩdre enfleure q̃ laultre selõ les sages medicĩs pource q̃ la cuyture fait la substãce pl9 subtile ⁊ est par ce clarifiee p dessus ⁊ le gros terrestre demeure ou fõs em bas pource q̃ les cõmixtiõs terrestres descendẽt legieremẽt de substãce subtille ⁊ nõ pas de la matiere grosse/espesse/visqueuse/⁊ glueuse. Entre les eaues qui sont a louer les eaues de pluyes sõt bõnes ⁊ par especial celles q̃ viennẽt en este quãt il tonne forment/mais toutesfoys a ceste eaue de pluye vient plus souuẽt pourriture et corruption q̃ aux aultres cõbien q̃lle soit la meilleur/⁊ la cause si est pource q̃lle est la plus subtille ⁊ la pl9 pure/car toute substãce corporelle de tant q̃lle est plus subtile de tãt prent elle plus tost aucune passion/celle eaue pourrie ẽpesche la voix ⁊ le pis/car elle corrõpt et pourrist les humeurs. Et se il aduiẽt q̃ lon prengne trop de eaue de pluye corrõpue et quelle griefue quãt lon mãgeu choses aigres elles cõtrariẽt a la corruption ⁊ dõnent seurete cõtre lempeschemẽt de celle eaue mais les eaues des puis ⁊ des cõduitz sõt mauuaises au regard de leaue des fõtaines/car les eaues des puys sont eaues restraintes ⁊ de long temps encloses q̃ recoiuent terrestreite et grosse matiere/ des eaues q̃ passẽt par les

cõduitz de plõb il cõuiẽt q̃lles tiengnẽt aulcune chose de la nature du plomb & pource engẽdrẽt souuẽt flux de vẽtre mais leaue de palus & de mares vault pis que celles des puys car leaue du puys sourt cõtinuellemẽt & est purifiee & amẽdee de ce q̃ lon en traict hors dõt sõ mouuemẽt est cõtinue & nest pas la closture contraincte si longuemẽt ne elle ne gist pas longuement sur sa source/mais leaue de palus & de mares se pourrist en gisãt & dormãt sur la terre pour ce & corrõpue. Les eaues des mares sont mauluaises & pesãtes/car en yuer elles ne sõt point refroydees fors q̃ pour les neiges qui y cheẽt & pource elles engẽdrẽt flemme & aussi pource q̃lles sõt eschauffees en este elles engẽdrẽt coles & pour leur espesseur & ce q̃lles sont meslees auecq̃s terrestreite et pour leur resolutiõ subtille sont engẽdrees en ceulx q̃ les boiuẽt douleur & enfleure de rate & de cueur & en sont les entrailles enflees & engrossies & deuiẽnẽt les extremitez seiches & maigres et les espaules et le col & leur vient trop fort desir de boire & de mãger & sont leurs vẽtres restrains & a grãt peine peuuẽt iceulx vomir & aulcunesfois aduiẽt q̃lz cheẽt en ydropisie pour ce q̃ laquosite & la grosse substance de leaue demeure en eulx. Et aussi leur viẽt aulcunesfois apostume ou polmon ou en la rate & leur viẽt grãt flux de vẽtre & en est leur foye affoibly & en encourent en plusieurs aultres grãs maladies. Et les femmes en plusieurs manieres en sont enflees & nen cõcoiuẽt pas si biẽ & en sõt moins parfaictemẽt engrossiees et enfãtẽt plus grãt douleur & a plus grand peril/& si enfãtẽt enfãs plains dapostumes & de rãcle & dorsure & de diuerses maladies. Et leur viẽt souuẽt vne maladie appellee mola quelles cuydẽt estre grosses & si ne le sont pas & sont souuẽt leurs enfans malladeux/& es vieilles gẽs viennẽt fieures de grand ardeur pour cause de la seicheresse de leurs natures & de leurs vẽtres. Et les eaues esquelles est meslee substãce de metaulx ou aultre chose sẽblable & eaues saisselles sõt mauluaises de cõmun cours cõbien q̃lles donnent ayde a aulcunes maladies/car leaue ou la vertu du fer a seigneurie ayde a ce q̃ les entrailles soiẽt plus fortes & vault cõtre flux de vẽtre & en croissẽt les vertus appetitiues. Les eaues de neiges & de glaces sõt grosses/car la neige et leaue de glace se elle est nette & ne soit point meslee a aultre chose q̃ ait mauluaise vertu se elle est dissoulte & en soit faicte eaue ou se de elles mesmes sont mues en eaue elle sera bõne/mais elle nuyst a ceulx qui ont douleurs es nerfz et quant on la cuyst elle retourne a sa bõte/& se leaue glacee est de mauluaise eaue ou ait este neige tenant en soy mauluaise vertu & estrãge pour cause des lieux ou elle est cheue & descẽdue elle sera mauluaise. Leaue de froidure attrempee est la meilleure de toutes combien q̃lle blesse les nerfz et ceulx q̃ ont apostumes es ẽtrailles/car elle faict lestomac fort & si dõne appetit. Leaue chaulde corrõpt la digestion & faict la viãde nager en lestomac & aussi aulcunesfoys est cause de ydropisie & de ethicq̃ et de gaste le corps. Mais leaue chauffee qui est tiede engendre abhominatiõ destomac & faict vomir & se on la chauffe plus que tiede & on la boit souuẽtesfoys a ieun elle laue moult lestomac et amollie le ventre/mais la boire souuent nest pas bon pource que elle affoyblit la vertu de lestomac. Et celle qui est moult chaulde resolue la colicque et brise les ventositez de la rate/mais leaue salee faict le corps amesgrir & secher & pour la grãt force de le qui rese & trenche elle restrainct a la fin

pour la secheresse de sa nature ꝛ corrompt le sang ꝛ engendre gratelle ꝛ rongne ꝛ opilations ꝛ pource apres eaue salee lon doit manger choses q̃ appellent ꝛ prouoquent lappetit ꝛ laschent/combien q̃ aulcuneffois elle ayde bien a ceulx q̃ ont le ventre mol pource q̃ les eaues grosses ꝛ pesans demeurent plus longuement ou corps ꝛ ne descendent pas si tost. Le triacle et remede contre telles eaues est de prendre doulces choses ꝛ ventueuses. Les eaues plaines dalun ne seuffrent pas q̃ les superfluitez aux femmes queurent trop fort ne q̃ elles craichent sang et deffendent de ce q̃ vient des emorroides mais mainent mal les corps q̃ sont enclins a fieures. Et les eaues ferrees resoluent la rate ꝛ aydent a ceulx q̃ ne peuuent faire fait de mariage/ mais celles q̃ tiennent nature dairain sont prouffitables a corruption de complexion/ꝛ peuuent estre amendees p estre fort coulees ꝛ cuytes pource q̃ par les couler la substance de leaue est desseuree de ce qui est mesle auec elle/et sur tout le meilleur est de la distiller en sublimant. Boyre eaue auecques vin est bon pource q̃ elle en oste la malice q̃ est de la nature de petite penetration ꝛ tres percement. Boire vng petit deaue auecques vin aigre est chose attrempee pour le buuant par especial en este/car elle oste lardeur de trop boire. Eaue salee se peult boire auec vin aigre ꝛ auec sirop aceteux ou il y aura trempe sorbes feues chiches ꝛ telles choses. Et apres eaue plaine dalun ꝛ pource lon doit boire ce qui dissolt nature ꝛ le vin est pro-premierement ce q̃ plus y peult faire ꝛ valoit quant on le boit. Et sur eaue amere lon doit donner choses doulces et vncteuses / mais quant q̃ lon boyue eaue dormant de palus ou il y a corruption ꝛ pourriture lon ne doit point boire ne manger choses chauldes et nourrissans/ mais choses agues ꝛ acetuses ꝛ fruitz froitz ꝛ coings et pommes maciennes ꝛ aigres. Aux eaues grosses ꝛ troubles lon doit vser de aulx ꝛ est bon alun de lame/car il les clarifie. Et aussi oignons est vne des choses q̃ plus oste les malices de plusieurs eaues/car ilz sont comme triacles a celles malices. Et prement cyboulles ꝛ oignons auec vin aigre ꝛ aulx aussi/ꝛ quant aux choses froides lectues le sont. Aulcuneffois aussi il aduient come dit Paladius q̃ la plus certaine nature des eaues fait vne secrete greuance q̃ ne se peult congnoistre p les raisons dessusdictes ꝛ pource nous la prendrons a congnoistre par la disposition des habitans ꝛ des psonnes q̃ en vsent en considerant leurs faces quant a sante ꝛ a couleur ꝛ a la seurete de leurs chief ꝛ se ilz ont point douleur ou angoisse ou poulmon ou en la poictrine ou au ventre ou es entrailles ou es reins ou se ilz sont point enflez se ilz ont aulcun mal en la vessie et telles besongnes. Et se tu voys iceulx habitans saines ꝛ haitiez si nayes point de suspection ne de lait ne des fontaines ne des eaues.

¶ Des cours hostelz ꝛ combles que lon doit diuersement faire ꝛ en diuers lieux. ¶ Chap. v.

LE siege des habitations ꝛ des terres a deux regars. Lung q̃ regarde le salut ꝛ la sante des habitans: ꝛ lautre q̃ regarde la plante et la bonte de la terre pour mieulx fructifier. Premierement nous dirons de la nature conuenable au premier regard. Nous deuons doncques sauoir q̃ selon Auicenne les dispositions des lieux habitables ꝛ cours sont diuersifiees pour cause des haultesses ꝛ pour cause des parfondes valees ꝛ aussi pour cause de la disposition de la terre telle est boeuse moite ou tenant ou argilleuse ou se il y a vertus de miniere ou multitude

deaues ou peu deaues ou pour la dispositiō des choses prochaines cōe darbres ou riuieres ou de fosses ou charōgnes ou de sēblables choses. Et de montaignes ou de mers q̄ sont pres de sō lieux. les lieux habitables chaulx multipliēt les cheueulx et sōt crespes ⁊ quāt il y aura en ces lieux grās resolutiōs/ ⁊ lhumeur sera amenuisee la vieillesse sauācera ⁊ viēdra tost sicōe il est en la terre des mores de morienne: car a ceulx q̄ la demeurēt la vieillesse leur viēt a .xxx. ans ⁊ sont leurs cueurs paoureux pource que les esperis sōt moult resolus/ mais es lieux habitables froiz les corps et les cueurs sont de plusgrād hardiesse et digerēt mieulx leur viāde: ⁊ se les personnes sont moistes/ et ilz demeurent en telz lieux ilz serōt gras ⁊ charnus ⁊ biē habūdans en sang ⁊ en gresse ⁊ serōt les veines parfondes ⁊ mucees ⁊ serōt blās ⁊ tēdres. Et ceulx q̄ demeurēt en lieux moistes ont belles faces ⁊ tēdres cuirs/ ⁊ quant ilz labourēt ilz sōt tost trauaillez ne leur este ne les eschauffe pas moult/ ne lyuer aussi ne les refroidi gueres ⁊ leur viennēt fieures de lōgue demeure ⁊ douleurs au ventre. Et aux femmes habōdāce de grāde purgatiō ⁊ aux gēs moult de flux de morroides. Et en ces parties a grāt nōbre de gēs q̄ cheēt de pilēce. En lieux habitables secz les cōplexions des habitās sōt seches ⁊ se desseche ⁊ ēgrossit leur cuir/ le ceruel leur seiche ⁊ est leur este moult chault ⁊ leur yuer moult froit: es lieux haulx les habitās sōt sains ⁊ fors ⁊ peuuēt assez de labour ⁊ viuēt longuemēt es lieux habitables parfons/ ceulx q̄ y demeurēt sont en grāt vapositee et acquerent feblesse de foye et habōdent en eaues q̄ pas ne sōt froides p especial se elles sont coies ⁊ dormās cōme sōt eaues de mares/ ou de estāgz ⁊ est leur air mauluais. Quāt est des lieux habitables qui sont plais de pres ⁊ descouuers leur air en este est moult chault ⁊ en yuer tresfroit et sont les corps des habitans durs ⁊ fermes ⁊ ont moult de cheueulx ⁊ sont fors ⁊ de fortes ioinctures ⁊ apparās ⁊ a leur secheresse dominacion en leur cōplexiō ⁊ sōt moult esueillez ⁊ peu dormās ⁊ aussi sont de mauluaises meurs ⁊ maniere ⁊ inobediēt ⁊ sont fors a bataille ⁊ subtilz ⁊ agus en plusieurs ars. Des lieux q̄ sont es mōtaignes pleines de neiges autel en est le iugement cōe des aultres terres froides ⁊ sont leurs terres pleines de vēt. Et tant cōme les neiges y sont les vēs y sōt bōs/ mais quāt la neige se remet ⁊ dissolt sil y a mōtaignes q̄ deffendēt les vēs il y a grās vapeurs. Es lieux habitables pres de mer la chaleur ⁊ la froidure sōt attrēpez pour son humeur ⁊ sā inobedience encōtre passiōs/ mais habiter es lieux de septētriō le repute vng mesme iugemēt cōme des citez ⁊ tēps froidz ou sont multipliees maladies de restraindre et de ipressiōs/ car la sōt multipliees humeurs assemblees secretement ou corps ⁊ toutesfoys ilz ont bōne digestion ⁊ viuēt lōguemēt ⁊ en leur corps est tost guerie rōgne et tāche pour leur force ⁊ bōte de leur sāg/ ⁊ pource aussi q̄l ny a p de hors cause q̄ les lasche ou q̄ les desqueuure/ mais pour la grāt chaleur de leurs cueurs il ont meurs ⁊ cōditiōs de loups. De ceulx q̄ habitent es lieux vers midi les iugemēs en sōt telz cōe les iugemēs des terres ⁊ tēps chaulx ⁊ est salee et ensouffree la greigneur ptie des eaues q̄ sōt en ces pties. Et sōt les testes de ceulx q̄ demeurēt ceste pt pleines de moistes matieres/ car le midi leur fait ce auoir ⁊ ouure aisi en eulx ⁊ sōt leurs vētres molz ⁊ lasches pource q̄ leur descēd d leurs chiefz en leurs estomacz leurs mēbres sōt lasches ⁊ febles ⁊ leur a ses

sõt griefz & pesãs & leurs desirs de boire & de mãger sõt foibles ilz sõt ẽgẽdrez & nourriz de vin & pource sõt foibles leurs chiefz & leurs estomacz & sõt a grãt peine gueries ne mollifiees leur rongne & gratelle. Aux femmes aduient grãdes purgatiõs & maladies & sont a grãd peine bien restrintes & souuẽtesfoys elles sont abortif & auortõ pour la grãt multitude de leurs maladies Aux hommes aduient ql leur yst de leurs vetres flux de sang & emorroides & si ont obtalmie & maladies es yeulx moiste q de legier est guerie. Aux vielz q ont passez cinquãte ans il leur viẽt palisie po⁹ leur reume/& cõmunemẽt leur viẽt cõe a to⁹ pource q leur chief est plain de reume & de froidure & ont petit esperit/feblesse & epilence. Et leur aduiẽt q fieures ou chaleur & froidure sõt assẽblez & fieures lõgues & yuernales & p nuyt: mais peu le⁹ aduiẽt fieure ague/pource q leurs vẽtres sõt lasches et nõ pas estrains & sõt les subtilles hume⁹s dissoltes. Des lieux orientelz habitables deuons scauoir q la cite q est ouuerte vers oriẽt & q de droit le regarde en opposite est saine & de bõ air/car le soliel au cõmẽcemẽt du iour se eslieue dessus et clarifie lair et puys laisse lair clarifie & sen depart & viẽnẽt vẽs subtilz sur elle / lesqlz le soleil luy a enuoyez & puis si les ensuit & cõuiennẽt les mouuemẽs des vẽs & du soleil. Mais des lieux habitables doccident est a scauoir q la cite q est descouuerte vers la ptie doccidẽt & couuerte contre oriẽt le soleil ny viẽt fors q tart & si tost cõme il y viẽt il se cõmence a eslongner/car il ny viẽt pas en approchãt & pource ne assoutille poit lair ne desseche/mais le laisse gros & moiste/ & se il leur enuoye vẽs il leur enuoye doccidẽt & de midy. Doncqs leur iugemẽt est le iugemẽt des citez moistes & de maistes cõ pleyiõs q ont grosse chaleur et grossemẽt attrẽpee et se ce nestoit pource ql vient de lespesseur de lair leur nature seroit cõme sẽblable a la nature de printẽps / mais il ya moins de sãte en telz lieux q es terres doriẽt pour la tresgrãde diminutiõ de bõte dair. Et pource q veult eslire lieux pour habiter il doibt cõgnoistre la terre la cite & le lieu pour plus hault habiter & cõmẽt la disposition en est sa haultesse & sa parfondeur et ouuerture et couuerture et aussi la disposion de leaue et sa substãce et cõment elle est selon sa couuerture et ouuerture et son siege & sa parfondesse & se elle est expose a vẽs ou en terre parfõde. Et si doit on cõgnoistre les vẽs q y vẽnẽt se ilz sõt sains et froiz et aussi quel voisinage elle a ou de mer ou deaues ou de mõtaignes & manieres. Et si doit on scauoir qlle soit la terre & le siege quãt a sante et quãt a maladies et qlles maladies aduiennent cõmunemẽt a ceulx q y demeurent. Et auecqs ce doit on scauoir de quelle force sont les habitãs et leurs desirs & leurs digestions et la bõte de leur nourriture et qlz edifices ilz ont et aussi qlle encautte a la cite & selle est grãd et large ou se les entrees sont estroictes et se les portes & fenestres sont orientalles & septentrionalles. Et entre les aultres choses il doit auoir diligẽce de biẽ regarder & les vens doriẽt y puissẽt vẽter & entrer en leur habitation et q le soleil y puist entrer au matin en aulcun lieu / car cest celluy q adresse & purifie lair. Et ql y ait voisinage deaues doulces nobles courãs et nettes q soyẽt froides en yuer et chauldes en este et quelles soiẽt biẽ distinctes de celles q sõt mucees et coyes/ car cest vne chose biẽ cõuenable & pfitable. Du siege de la ville & de la maisõ escript moult noblemẽt Varrõ & en especial tãt pour raisõ des habitãt

cõe pour fruictaiges/ ⁊ dict q̃ ville doit estre edifiee p especial en tel lieu q̃l y ait riuiere dedans la ville: et se faire ne se peult / aumoins q̃lle ait eaue viue pchaine q̃ queure cõtinuellemẽt ou q̃lle soit nee/ et se il ny a eaues vifues lon doit faire cisternes dessoubz les maisõs ou dedãs ⁊ marchiez affin q̃ les hõmes ayẽt leur eaue dune part ⁊ les bestes daultre part/ ⁊ par especial on doit bien auoir regard de faire edifier villes aux racines des mõtaignes plaines de bois q̃ faire se peut affin q̃ les labourages soiẽt moilz et les pastures lasches et aussi ou les vẽs bõs pffitables ⁊ sains puissent venter et q̃ le soleil y viegne egalemẽt ⁊ pl⁹ de y deuers oriẽt. Et si tu es contrainct de edifier pres daulcũ fleuue garde q̃ tu ne le mettes encõtre toy / car en yuer il te seroit oultrageusemẽt froit/ et mal sain en este. Lon doit aussi scauoir q̃ sil ya aulcũ pal⁹ ou aultre chose q̃ le vaille porce q̃lz peuuẽt secher/ et alors y naissẽt aulcunes petites bestes menues et si petites q̃ a peines les peult on veoir a loeil ⁊ volẽt parmi lair et entrẽt dedẽs les corps des gẽs par la bouche ⁊ par les narilles ⁊ engendrent fortes maladies dõt dict vne sentẽce diuerse. Lõ doit escheuer et garder q̃ la ville ne tende vers la partie ou le plus grief vent a acoustume de venter ⁊ q̃lle ne soit pas en vne fõdue valee mais en hault lieu pource q̃lle en vault mieulx et plus sainemẽt essorer ⁊ sil y suruenoit aulcune chose ptraire elle en seroit plustost chassee: ⁊ auecques ce le lieu ou le soleil fiert tout le iour en est pl⁹ sain et se aulcune bestelettes nuisans naisscent pres de ce lieu ou se elles y viennent ou sõt trãsportees de leger elles en sõt chacees ou meurent la tantost. Si pluyes ou fleuues ou ruisseaulx descẽdẽt soubdainemẽt ceulx q̃ sont en valee en sont plustost greuez que ceulx qui ont leurs edifices en haulx lieux: et aussi les lieux haulx sont plus seurs cõtre les larrõs et pilleurs que les bas. Es villes on doit faire estables ⁊ abuurois q̃ en yuer puissẽt estre chaulx et celiers en lieu plain po⁹ mettre vin ⁊ huyle en vaisseaulx. Et greniers pour garder fruitz sechement ⁊ grains ⁊ foing et lieux ou la famille se puist recueillir et reposer apres le labeur en tẽps chault ⁊ froit. Et est conuenable a celluy q̃ est garde de la ville dauoir vne chãbre pres de la porte affin q̃l saiche q̃ y entre ou yst de nuict ou q̃ len apporte ou emporte par especial sil ny a porte de portier determine. Chatõ escript ville courtoise estre edifiee pour habõdance en bon lieu pource q̃ se tu edifies en bon ⁊ gracieux lardin les gens y viedrõt plus voulentiers le fons en sera meilleur tu y viendras plus souuẽt ⁊ plus voulẽtiers ⁊ si en recevras pl⁹ de fruit ⁊ en vendras mieulx ⁊ plus legieremẽt tes choses a tes voisins tu en auras plustost ouuriers ⁊ a meilleur marchie pour faire ton labeur / et le te feront mieulx.

¶ De la disposition de la court et habitation de par dedans. Chap. vj.

Des cours ⁊ des cõbes q̃lõ doit faire ou champ pour habiter le seigñr et ses gens ⁊ seruiteurs et pour heberger les fruitz / et nourrir les bestes sont plusieurs cõsideratiõs. Car le lieu ou tu veulx faire ta court est assiz entre aultres maisõs / ou il est estãgne des aultres. Apres il est en terre plaine ou en montaignes / ou en lieu seur / ou en lieu perilleux. Se il est entre les aultres maisons de la ville il na pas mestier de si grãt force ne de closture: pource que il nest pas si leger a estre pille ne robe / pour la cause des voisins. Et se il est loing de gẽs

et de maisõs on le doit ceindre ⁊ enuirõner de fossez/de riuieres/de murs ⁊ de hayes. Et se il est en playne terre qui ne soit pas trop basse/lon doibt par toute la terre de la court mettre aultre terre par dessus q̃ lõ y apportera pour la haulser affin q̃ lon ny entre pas si aise/⁊ q̃ les pluyes ou aultres eaues ny decourẽt ⁊ pourrissent le lieu. Et sil est en mõtaigne ou il ne se puisse garnir de fossez plains deaue lon doibt eslire lieu ou par certaine ordõnãce il y ait forte mõtee et aspre a ce q̃ ce q̃ par fossez ne se peult seuremẽt garder soyt mys a seurete p̃ fortes aduenues ⁊ ẽtrees. Et si le lieu est seur ⁊ nait ẽnemys q̃lzconq̃s il souffist q̃l soit garny en telle maniere q̃l nayt garde des larrõs q̃ de tãt plus aguetẽt cõme lon cuyde le pays estre plus seur. Et se le pays est perilleux en aulcune partie aux̃s daulcũs ennemys fors mieulx vault q̃ le lieu demeure desert/⁊ le delaisser q̃ mal sagemẽt soy exposer a peril de mort. Si ainsi nestoit que aulcun vaillant hõme y voulsist faire edifier vng tresfort et inexpugnable chastel p̃ le moyẽ de tresgrand puissance dor ou dargẽt ⁊ finãce. Et sil aduiẽt q̃ aulcũs foybles et petis aduersaires assaillissent aulcunesfoys ces parties ⁊ despoillassent lon doibt ceindre la cour dulcũ mur cõuenable ou daulcũ paliz. Et si le seigñr nest pas assez puissãt a ce faire si face aulcune forteresse de fossez en aulcun des quignez ou riues de la court/⁊ face la aulcũe tournelle ou eschifle pour se retraire et garder ses choses. Ces cõsideratiõs icy faictes lõ doibt eslire le lieu de la court en la plꝰ cõuenable p̃tie des chãps ⁊ en soit la grãdeur a la pporciõ des terres q̃ lõ doibt labourer ⁊ a la mesure. Et soit enuirõnee de toꝰ costez de larges fossez parfõs a la moitie du large diceulx fossez. Et enuiron de toutes pars lon plãtera en tẽps deu ⁊ conuenãt cõme en octobre/en nouẽbre/en feurier/ou en mars. Saulx peupliers et ourmes a la distãce lung de laultre de cinq piedz ou de moins. Et puis les fossoieurs poursuyurõt et ferõt les fossez ⁊ mettront toute la terre au par dedẽs de la cõbe ⁊ laisserõt ẽpres le fosse vuide ⁊ descouuerte terre ferme le large dũg pied pres du fosse. Ou par empres en aulcũs desdictz moys ilz mettrõs plantes despines gisãs/⁊ la mettrõt de la terre ⁊ enduiront sur les piedz des espines ⁊ ferõt de pieux ou de bastõs ⁊ aultres espices vne haye ⁊ quãt elle sera creue vng pied en hault ilz replãteront des aultres espines au dessus ⁊ enduiront de la terre cõme deuãt ⁊ les cõblerõt de terre/⁊ ainsi le ferõt ⁊ cõtinuerõt iusq̃s a ce q̃lz viẽgnẽt au sõmet de la riue. Et peult on esdictes riues mettre ais ⁊ plãches ou espines si cõme le seigneur vouldra ⁊ si lõ se doubte ⁊ il ya haste lon pourra en lieu despines ou ẽtre les planches mettre sur les riues mottes de herbe vert/⁊ soyẽt les plãtes des espines vers se lõ les peut auoir/car elles poignẽt fort ⁊ aubespines pruniers sauluaiges rosiers sauluaiges ou blãc rosiers frãcz. Et cõbiẽ q̃ lon en face forte hayes aux chãps quãt elles sont grãdes elles destruisẽt toutes les aultres plãtes/⁊ pource telz rosiers francz ne me plaisent point q̃ en pourroit auoir daultres. Et aussi on se doit biẽ garder q̃ entre les hayes de ces espines lon ne plante point arbres portãs fruictz/car les gens pour le desir du fruit destruiroyent les fossez. Et se il y a aulcunes plãtes q̃ ne soyent pas fructueuses on ne les doit pas laisser croistre: pource q̃ par leur acroissemẽt la garde des espines periroit pour cause des vmbres diceulx arbres ou pour cause de leurs racines/ou au moins les espines

en seroiêt dômaigees & les fossez aussi. Et
si côuient q au premier & second an les plâ
tes de ces espines soiêt chascû moys deste
netoyees des herbes q y croissêt a ce q par
leurs racines lhumeur ne soit attraicte et
q les espines ne deuienêt seiches par faul
te de nourrissemêt. Les plantes dont iay
parle deuât de saulx de peuplier de ourme
& telles doiuêt estre plâtees sur la riue du
fosse & en hault loing des murs sur le bort
dudit fosse & quelles aient assez autour de
elles de terre neufue & fresche et par leurs
racines doit descêdre & passer eaue grasse q
viêgne de la court es fossez & ainsi croistrôt
merueilleusemêt. Apres si comme faire se
pourra q lô face vne haye sur les fossez au
par dehors ou seiche ou des espines q lô y
mettra nouuellemêt q serôt drues & espes
ses & de plantes & de arbres & par especial
de peupliers q y soyent fichez/car quât ilz
croistrôt & serôt greigneurs & par trêchees
et diuers plîz ilz seront plus espes & serôt
vne aye côme se ainsi fussêt plâtez laqlle
durera par long temps/mais toutesfoys
tu ne laisseras point croistre les souches
diceulx arbres au dessus de dix piedz de
hault/car il portêt piudice a la court q de
mande bon air pour la sante des habitâs
pource qlz osteroiêt le benefice du soleil et
des vêts. Tât y a q a chascun quignet des
combes/tu peulx laisser vng arbre croistre
tant hault qlle pourra pource qlz embellis
sent & ne peuuêt porter preiudice & aussi tu
en laisseras deux deuant chascune porte
croistre soubz lesqlles les gês se reposerôt
en lombre quât il sera grât & hault: par ces
choses cy sagemêt ordônees sâs grâs des
pens la court enuirônee par hayes despi
nes & ceincte de forte garnisô darbres par
forme deue le prouffit des habitans sera
seuremêt garde. Du sômet des môtaignes
lon fera entour les maisôs hayes de plan
tes de pômes grenates/car elles ne doub
tent poit aspres lieux & il souffira biê/car
on en peut biê faire haye forte & espesse po
les gettôs q yssent des racines & q empes
chera assez qui y vouldroit passer pour les
espines qui en sôt poignâs & auec ce elles
donnêt bon fruict et plaisant par chascun
an. Grans arbres ne viênent pas bien en
telles places pource q leur fault trop grât
nourriture et en telz lieux ilz ne le peuuêt
auoir pour la terre qui est trop plaine de
pierres. Toutesfois es costieres des mô
taignes ou il ya terre grasse et planteureu
se lon peult bien planter telz arbres et par
especial ourmes & espines/mais non pas
saulx ne peupliers se ilz ne sont pres des
ruisseaulx deaue/ou de sablon/ou terre
moult moiste/car aultrement ilz ne crois
stront point. Et se le lieu est de si froide na
ture q pommiers de grenate ny puyssent
viure lon doit en lieu de grenatiers clorre
despines et de telz arbres poignans telz
que lon peult bonnemêt recouurer pour le
deffendre. Et ces choses cy quant au pre
sent ppos peuuêt souffire/pour faire prof
fitablement les clostures et garnisôs des
cours. Mais des nobles & merueilleuses
garnisons et des cours a lenuiron des
cours et des arbres cômêt on les doibt par
art ordonner ie men tairay iusqs au huy
tiesme liure cy apres.

¶ Encores de la disposition de la
court & habitatiô au par dedans.

La court soit p dedans disposee en
ceste maniere. Du millieu de la
face de la voie q est deuât on fera
lêtree large de douze piedz a tout le mois
& sera lon lyssue de laultre part de telle lar
geur pour aller aux châps et aux vignes
par derriere/car ceste largeur souffist pour

pource quil dissolt les humeurs sangui-
nes qui font auoir couleur vermeille/ car
pource ql faict la cole surmõter les aultres
humeurs ⁊ eschauffe le cueur dune estran
ge chaleur ⁊ faict les humeurs fluer ⁊ les
pourrist ⁊ transporte aux cõcauitez ⁊ aux
foybles mẽbres. Il nest pas bõ aux corps
sais: mais en aulcũe maniere il ayde aux
ydropicqs ⁊ aux paraliticqs ⁊ a ceulx q̃ sõt
trop moistes en nerfz ⁊ en veines. Sauoir
pouez q̃ lair froit faict retourne la chaleur
naturelle au par dedãs toutesfois il cause
reume ⁊ affoyblist les nerfz ⁊ faict la voix
enrouee. Il empesche grãdemẽt ⁊ faict bõ-
ne digestiõ ⁊ en force les opatiõs secrettes
de nature ⁊ reueille lappetit ⁊ le dõne bõ ⁊
finablemẽt il est pl⁹ cõuenable aux corps
sains q̃ nest lair trop chault: ⁊ lair moiste
est bon a plusie²s cõplexiõs / il dõne bõne
couleur ⁊ rẽd le cuyr bel ⁊ mol ⁊ fait auoir
les cõduitz ouuers mais il rẽd a corruptiõ
et putrefaction/ ⁊ secair luy est contraire.
Veues ⁊ cõsiderees les choses dessusd cest
certain q̃ la moyẽne attrẽpance de lair est
quãt il est cler ⁊ pur ⁊ net: ⁊ tel doit il estre
qs ⁊ esleu/ car lair se il est bõ ⁊ cler ⁊ attrẽ-
pe a q̃ substãce q̃lcõque estrange a la cõple-
xiõ de lesperit ou cõtraire nest point mes-
lee/ mais q̃ donne sante ou sauuemẽt aux
habitãs ⁊ les garde. Et aussi les plãtes ⁊
les arbres selõ Albert proprement en valẽt
et fructifiẽt mieulx/ cestuy est elisable et a
choisir. Et se il est mauluais ⁊ ql y ait va-
peurs de mauluaises eaues cõme de estãgz
mares ou fossez dormãs il faict tout le cõ-
traire ⁊ trouble tout ⁊ fait la psõne triste ⁊
courroucee ⁊ mesle les humeurs ⁊ corrõpt
les plãtes/ ⁊ pource les vẽs arbãs ⁊ brui-
nes mortifiãs blecẽt/ corrõpẽt/ ⁊ occiẽt les
fruitz des arbres ⁊ des plãtes. Si cõclud
Auicenne en sõme q̃ air q̃ est tost refroydy
apres le tour du soleil ⁊ q̃ legierement ses-
chauffe quãt le soleil retourne est biẽ sub-
til/ ⁊ celluy q̃ faict au cõtraire si luy est cõ-
traire. Finablemẽt celluy est le pire de to⁹
q̃ estraint le cueur ⁊ estoupe et restraint lat-
trayemẽt de lair quãt a aspirer ⁊ respirer.
Or dict Paladi⁹ pour ceste cause q̃ la sãte
de lair declairẽt les lieux frãs et eslõgnez
de basses valees et ou il ny a pas grosses
nuees ne obscures/ ⁊ la consideration des
corps ⁊ des cõplexions des habitãs/ cest
assauoir silz ont bõne couleur ⁊ visue/ fer-
me ⁊ nette attrẽpance de teste/ bonne ⁊ cle-
re veue ⁊ les yeulx netz / se ilz oyent clere-
ment ⁊ entẽdẽt bien/ se ilz ont bõnes arte-
res en la poitrine / cest a dire q̃ ilz ayẽt net-
te voix ⁊ bõne/ vo⁹ pourrez par ces signes
scauoir la bõte ⁊ sante de lair/ car le maul-
uais air faict tout le contraire.

¶ Des vens ⁊ de la cõgnoissance de
leur bonte ⁊ malice. Chap. iij.

De traicter des vens selon Aui-
cenne est pource que les vens et
leur cause viennẽt ⁊ sont engẽ-
drez en deux manieres / lune
est generalle a to⁹ vens/ ⁊ laultre q̃ est pro-
pre au vent dune cite ou dũg lieu ou daul-
tre/ et generallemẽt il est verite q̃ le vẽt de
midy selon plusie²s lieux et cite est chault
⁊ moiste/ il est chault pource ql vient de la
ptie du soleil ⁊ moiste po²ce q̃ en plusieurs
lieux nře demeure est deuers midy si en-
uoye le soleil fort les vapeurs q̃ se meslẽt
auecqs le vẽt/ ⁊ po²ce le vẽt de midy lasche
la force ⁊ amolie ⁊ ouure les cõduitz ⁊ trou-
ble les humeurs ⁊ les traict de dedans le
corps au par dehors ⁊ cause pesante grief-
ue es vieilles gẽs et corrõpt les humeurs
q̃ doibuẽt yssire ⁊ telz vẽs font recheoir es
maladies ⁊ affoiblissẽt ⁊ engẽdrẽt epilẽce
⁊ apesantissent ⁊ fõt dormir ⁊ causent stu-

ures pourries/mais ilz ne ennuyēt point
a la gorge. ¶Certaine chose est q̄ les vēs de
septētrion q̄ lon appelle galerne sont froiz
pource q̄lz passent par dessus mōtaignes
⁊ terres froides ou il ya moult de neiges
⁊ sont secz/pource q̄ en eulx ne se ioingnēt
pas moult de vapeurs/car en la partie de
septētrion na pas grāt resolution ⁊ le plus
y passent par dessus eaues gelees ⁊ par de
serts ⁊ pource le vent enforce ⁊ endurcist et
deffend clerement les choses q̄ fluent ⁊ clost
les cōduitz et faict forte la vertu digestiue
⁊ estraint ⁊ endurcist le vētre ⁊ fait vriner
⁊ nettoye lair de pourriture ⁊ de pestilence
⁊ le guarist/mais quāt le vent de septētriō
ensuyt le vent de midy il aduiēt du vēt de
midy flux ⁊ du vent de septētrion esprain-
te par dedās ⁊ pource sōt multipliees reu-
mes ou chief ⁊ maladies de poitrine. Lhō
me doit dōcques desirer le vēt dorient: car
il est moult attrēpe entre chault et froit/et
sont les vent doriēt plus secz q̄ ceulx doc-
cidēt. ¶Ceulx de septētrion vers oriēt ont
moins de mer q̄ ceulx de septētriō vers oc
cidēt. Les vēs doriēt se ilz ventēt a la fin
de la nuyt ⁊ au cōmēcemēt du iour ilz viē-
dront de lair q̄ la est attrēpe ⁊ pour le soleil
assoubtille ⁊ espure ⁊ son humeur est la ap
petice/⁊ pource ilz sont plus secz et plus
subtilz ⁊ se a la fin du iour ⁊ au commēce-
ment de la nuyt ilz ventēt ilz sont tout le
cōtraire. Et toutesfois generallemēt valēt
mieulx les vēs doriēt q̄ les vēs doccidēt/
chascū peult clerement cōgnoistre q̄ les vēs
doccidēt sōt grādemēt pl9 moistes q̄ ceulx
doriēt car ilz passēt par dessus la mer et se
ilz ventent a la fin de la nuyt ⁊ au cōmēce-
mēt du iour ilz viennēt de lair ou le soleil
na point ouure et seront plus gros et plus
espes. Et se ilz ventēt a la fin du iour ⁊ au
cōmencemēt de la nuyt il aduiendra tout le
cōtraire. Toutesfoys on doit scavoir q̄ les
iugemens deuant ditz se muent aulcunes-
fois po9 aultres causes/ ¶Car en aulcunes
citez ⁊ en plusieurs lieux les vēs de midy
sont plus froiz quāt il y a mōtaignes par
devers le midy esquelles montaignes il
ya vignes ⁊ les vens passent par dessus/
Les vēs de midy se couertissent en froidu
re pour les montaignes sur lesquelles ilz
passent. Et aussi il aduient que les vens
de septētrion sont plus chaulx q̄ ceulx de
midy quāt ilz passent par les desers ou ilz
sont ars et bruslez.

¶De leaue conuenable a la vie de lhomme et pour cōgnoistre sa bonte ou malice. ¶Chap. iiij.

Eaue si comme dict Auicēne
est lūg des elemēs ou sil nest
pur element cest lung des en-
gendrez des elemens. Et son
propre lieu naturel est q̄ elle enuironne la
terre ⁊ q̄ elle est enuirōnee de lair quant el-
le demeure en son propre siege naturel/et
est froide ⁊ moiste se aultre nature cōtraire
ne luy viēt par dedās. ¶Cest elemēt cy pres-
te es choses q̄ sont ca val engēdrees grāt
aide a figurer formes. ¶Car cōbiē q̄ choses
moistes pdent legieremēt les figures en-
gēdrees ⁊ empraintes toutesfois elles les
recoyuēt legierement ainsi cōme le corps
dur de terre le recoit durement aussi le re-
tiēt il plus duremēt. Et pource q̄ le moiste
de nature deaue ⁊ sec terrain sont atrēpez
ensemble le sec acquerra du moiste si que
il recevra tost les formes figurees et le
moiste acquerra du sec q̄ il les retiēne for-
ment. Et ce luy aduient de rectification ⁊
pareille equation abstusemēt ⁊ figuratiō/
et pour le moiste le sec est retenu quil ne se
separe/⁊ pour le sec le moiste est deffēdu q̄l
ne sessue ⁊ desquerre. La cōsideratiō des

terres en ceste science est double. Car lune
est bõne pour hõmes & laboreurs/& lautre
est bõne pour les plãtes. Et premieremẽt
de celle q̃ est bõne aux hõmes ie parleray.
Selon Auicẽne les eaues q̃ sont meilleu-
res q̃ les aultres sont eaues de fontaines
de terre franche en laquelle terre nulle dis
position des estranges qualitez a q̃lcõque
seigneurie. Ou les eaues qui sont pierreu
ses car elles sont plus nettes & mieulx def
fendues q̃ dessoubz la terre elles ne pour-
rissent. Toutesfois celles q̃ sont de frãche
terre sõt meilleures q̃ les pierreuses mais
quelles soient courans & descouuertes au
soleil & aux vẽs / car de ces pointz elle ac-
quiert la noblesse. Et sõt plusieurs eaues
courãs q̃ ne sont pas descouuertes. Celle
eaue q̃ court sur boe frãche q̃ nest pas puã
te ne orde cõme des mares vault mieulx
q̃ la pierreuse/car celle boe nettoye leaue &
luy oste les choses & qualitez estrãges q̃ y
estoyent meslees & si la coule et les pierres
nõt pas telle vertu. Et se il aduient q̃ celle
eaue soit grande & queure fort par la force
de son cours ce q̃ est mesle en elle est conuer
ty en sa nature & que de son fil elle tende et
queure vers orient / cest la meilleure des
eaues. Et de tãt plus ce eslõgne de son cõ-
mencemẽt & de sa source & de tant plus est
meilleur. Et apres ceste celle qui va a septẽ-
triõ vault le mieulx/mais celle q̃ va doc-
cidẽt a midy est mauluaise & par especial
quant les vens de midy vẽtẽt. Et celles q̃
descendent de lieux haulx auecq̃s les aul
tres bõtez sont les meilleures & sont cõme
doulces & legieres en poix et de legier est
eschauffee & aussi de legier refroidie pour
ce q̃lle est r. solue & en nature purifiee et est
froide en yuer et chaulde en este et q̃ en elle
na saueur ne odeur surmõtant & ce qui est
cuyt en icelle est tantost cuyt & de legier re-
solue & dissolt. Mais nous deuõs scauoir
q̃ le poix est des experimẽs qui aydẽt a cõ-
gnoistre la dispositiõ de leaue/car leaue q̃
est plus legiere en plusieurs dispositions
est la meilleur & le poix est congneu par la
mesure. On la cõgnoist aussi si lon prent
deux eaues diuerses et lon y moille deux
pains dũg mesme poix & puis quilz soiẽt
sechez forment & apres soiẽt pesez leaue dõt
le pain sera plus legier sera la meilleure.
Sublimatiõ distillatiõ et decoctiõ recti-
fiẽt et amendẽt les mauuaises eaues/car
leaue cuyte est de moĩdre enfleure q̃ lautre
selõ les sages medicis pource q̃ la cuyture
fait la substãce pl' subtile & est par ce clari-
fiee p dessus & le gros terrestre demeure ou
fõs em bas pource q̃ les cõmixtiõs terre-
stres descendẽt legieremẽt de substãce sub-
tille & nõ pas de la matiere grosse/espesse/
visqueuse/& glueuse. Entre les eaues qui
sont a boire les eaues de pluyes sõt bõnes
& par especial celles q̃ viennẽt en este quãt
il tonne forment/mais toutesfoys a ceste
eaue de pluye vient plus souuẽt pourritu-
re et corruption q̃ aux aultres cõbien q̃lle
soit la meilleur/& la cause si est pource q̃l-
le est la plus subtille & la pl' pure/car tou-
te substãce corporelle de tant q̃lle est plus
subtile de tãt prent elle plus tost aulcune
passion/celle eaue pourrie empesche la voix
& le pis/car elle corrõpt et pourrist les hu-
meurs. Et se il aduiẽt q̃ lon preigne trop
deaue de pluye corrõpue et quelle griefue
quãt lon mãgeu choses aigues elles cõtra-
riẽt a la corruption & dõnent seurete cõtre
lẽpeschemẽt de celle eaue mais les eaues
des puis & des cõduitz sõt mauuaises au re
gard de leaue des fõtaines/car les eaues
des puys sont eaues restraintes & de long
temps encloses q̃ recoiuent terrestrite et
grosse matiere/ des eaues q̃ passẽt par les

cõduitz de plõb il ꝯuiẽt q̃lles tiengnẽt aul-
cune chose de la nature du plomb ⁊ pource
engẽdrẽt souuẽt flux de vẽtre mais leaue
de palus ⁊ de mares vault pis que celles
des puys car leaue du puys sourt cõtinuel-
lemẽt ⁊ est purifiee ⁊ amẽdee de ce q̃ lon en
traict hors dõt sõ mouuemẽt est cõtinue ⁊
nest pas la closture contraincte si longue-
mẽt ne elle ne gist pas longuement sur sa
source/mais leaue de palus ⁊ de mares se
pourrist en gisãt ⁊ dormãt sur la terre pour-
rie ⁊ corrõpue. Les eaues des mares sont
mauluaises ⁊ pesãtes/car en yuer elles ne
sõt point refroydees fors q̃ pour les neiges
qui y cheẽt ⁊ pource elles engẽdrẽt flewme
⁊ aussi pource q̃lles sõt eschauffees en este
elles engẽdrẽt coles ⁊ pour leur espesseur ⁊
ce q̃lles sont meslees auec chose terrestreste et
pour leur resolutiõ subtille sont engẽdrees
en ceulx q̃ les boiuẽt douleur ⁊ enfleure de
rate ⁊ de cueur ⁊ en sont les entrailles en-
flees ⁊ engrossies ⁊ deuiẽnẽt les extremi-
tez seiches ⁊ maigres et les espaules et le
col ⁊ leur vient trop fort desir de boire ⁊ de
mãger ⁊ sont leurs vẽtres restrains ⁊ a grãt
peine peuuẽt iceulx vomir ⁊ aulcunesfois
aduiẽt q̃lz cheẽt en ydropisie pour ce q̃ laquo-
site ⁊ la grosse substance de leaue demeure
en eulx. Et aussi leur viẽt aulcunesfois apo-
stume ou polmon ou en la rate ⁊ leur viẽt
grãt flux de vẽtre ⁊ en est leur foye affoibly
⁊ en encourent en plusieurs aultres grãs
maladies. Et les fẽmes en plusieurs ma-
nieres en sont enflees ⁊ nen cõcoyuẽt pas
si biẽ ⁊ en sõt moins pfaictemẽt ẽgrossiees
et enfãtẽt plus grãt douleur ⁊ a plus grand
peril/⁊ si enfãtẽt ẽfãs plains dapostumes ⁊
de racle ⁊ dordure ⁊ de diuerses maladies,
Et leur viẽt souuẽt vne maladie appellee
mola quelles cuydẽt estre grosses ⁊ si ne le
sont pas ⁊ sont souuent leurs enfans malla-

geux/⁊ es vieilles gẽs viennẽt fieures de
grand ardeur pour cause de la seichteresse
de leurs natures ⁊ de leurs vẽtres. Et les
eaues esquelles est meslee substãce de me-
taulx ou aultre chose sẽblable ⁊ eaues san-
squelles sõt mauluaises de cõmun cours cõ-
bien q̃lles donnent ayde a aulcunes mala-
dies/car leaue ou la vertu du fer a seigneu-
rie ayde a ce q̃ les entrailles soiẽt plus for-
tes ⁊ vault cõtre flux de vẽtre ⁊ en croissẽt
les vertus appetitiues. Les eaues de nei-
ges ⁊ de glaces sõt grosses/car la neige et
leaue de glace se elle est nette ⁊ ne soit point
meslee a aultre chose q̃ ait mauluaise ver-
tu se elle est dissoulte ⁊ en soit faicte eaue
ou se de elles mesmes sont mues en eaue
elle sera bõne / mais elle nuyst a ceulx qui
ont douleurs es nerfz et quant on la cuyst
elle retourne a sa bõte/⁊ se leaue glacee est
de mauluaise eaue ou ait este neige tenant
en soy mauluaise vertu ⁊ estrãge pour cau-
se des lieux ou elle est cheue ⁊ descẽdue el-
le sera mauluaise. Leaue de froidure attrẽ-
pee est la meilleure de toutes combien q̃lle
blesse les nerfz et ceulx q̃ ont apostumes
es ẽtrailles/car elle faict lestomac fort ⁊ si
dõne appetit. Leaue chaulde corrõpt la di-
gestion ⁊ faict la viãde nager en lestomac ⁊
aussi aulcunesfoys est cause de ydropisie ⁊
de ethicq̃ et de gaste le corps. Mais leaue
chauffee qui est tiede engendre abhomina-
tiõ destomac ⁊ faict vomir ⁊ se on la chauf-
fe plus que tiede ⁊ on la boit souuẽtesfoys
a ieun elle laue moult lestomac et amollie
le ventre / mais la boire souuent nest pas
bon pource que elle affoyblit la vertu de
lestomac. Et celle qui est moult chaulde
resolue la colicquẽ et brise les ventositez
de la rate/mais leaue salee faict le corps
amesgrir ⁊ sechet ⁊ pour la grãt force del-
le qui rese ⁊ trenche elle restrainct a la fin

pour la secherresse de sa nature ⁊ corrompt le sang ⁊ engendre gratelle ⁊ rongne ⁊ opilations ⁊ pource apres eaue salee lon doit manger choses qui appellent ⁊ prouoquent lappetit ⁊ laschent/combien que aulcunesfois elle ayde bien a ceulx qui ont le ventre mol pource que les eaues grosses ⁊ pesans demeurent plus longuement ou corps ⁊ ne descendent pas si tost. Le triacle et remede contre telles eaues est de prendre doulces choses ⁊ vertueuses. Les eaues plaines dalun ne seuffrent pas que les superfluitez aux femmes queurent trop fort ne que elles craichent sang et deffendent de ce qui vient des emorroides mais mainent mal les corps qui sont enclins a fieures. Et les eaues ferrees resoluent la rate ⁊ aydent a ceulx qui ne peuuent faire fait de mariage/mais celles qui tiennent nature derain sont prouffitables a corruption de complexion/⁊ peuuent estre amendees par estre fort coulees ⁊ cuytes pource que par les couler la substance de leaue est desseuree de ce qui est mesle auec elle/et sur tout le meilleur est de la distiller en sublimant. Boyre eaue auecques vin est bon pource que elle en oste la malice qui est de sa nature de petite penetration ⁊ tres percement. Boire vng petit deaue auecques vin aigre est chose attrempee pour le buuant par especial en este/car elle oste lardeur de trop boire. Eaue salee se peult boire auec vin aigre ⁊ auec sirop acetenx ou il y aura trempe sorbes feues chiches ⁊ telles choses. Et apres eaue plaine dalun ⁊ pource lon doit boire ce qui dissolt nature ⁊ le vin est propremement ce que plus y peult faire ⁊ vault quant on le boit. Et sur eaue amere lon doit donner choses doulces et vnctueuses/mais quant que lon boyue eaue dormant de palus ou il y a corruption ⁊ pourriture lon ne doit point boire ne manger choses chauldes et nourrissans/mais choses agues ⁊ acetuses ⁊ fruitz froitz ⁊ coings et pommes maciennes ⁊ aigres. Sur eaues grosses ⁊ troublees lon doit vser de aulx ⁊ est bon alun de iame/car il les clarifie. Et aussi oignons est vne des choses qui plus oste les malices de plusieurs eaues/car ilz sont comme triacles a celles malices. Et premierement cyboulles ⁊ oignons auec vin aigre ⁊ aulx aussi/⁊ quant aux choses froides lectues le sont. Aulcunesfois aussi il aduient come dit Paladius que la plus certaine nature des eaues fait vne secrete greuance qui ne se peult congnoistre par les raisons dessusdictes ⁊ pource nous lapprendrons a congnoistre par la disposition des habitans ⁊ des personnes qui en vsent en considerant leurs faces quant a sante ⁊ a couleur ⁊ a la seurete de leurs chief ⁊ se ilz ont point douleur ou angoisse ou poulmon ou en la poictrine ou au ventre ou es entrailles ou es reins ou se ilz sont point enflez se ilz ont aulcun mal en la vessie et telles besongnes. Et se tu voys ceulx habitans sains ⁊ haitiez si nayes point de suspection ne de lait ne des fontaines ne des eaues.

¶ Des cours hostelz ⁊ combles que lon doit diuersement faire ⁊ en diuers lieux. Chap. v.

Le siege des habitations ⁊ des terres a deux regars. Lung qui regarde le salut ⁊ la sante des habitans:⁊ lautre qui regarde la plante et la bonte de la terre pour mieulx fructifier. Premierement nous dirons de la nature conuenable au premier regard. Nous deuons doncques sauoir que selon Auicenne les dispositions des lieux habitables ⁊ courts sont diuersifiees pour cause des haulteffes ⁊ pour cause des parfondes valees ⁊ aussi pour cause de la disposition de la terre telle est boeuse moite ou tenant ou argilleuse ou selle pa vertus de mauiere ou multitude

deaues ou peu deaues ou pour la dispositiõ des choses prochaines cõe darbres ou rivieres ou de fosses ou charõgnes ou de sẽblables choses. Et de montaignes ou de mers q̃ sotẽt pres de sõ lieux. les lieux habitables chaulx multipliẽt les cheveulx et sõt crespes ⁊ quãt il y aura en ces lieux grãs resolutiõs/ ⁊ lhumeur sera amenuisee la vieillesse sauãcera ⁊ viẽdra tost sicõe il est en la terre des mores de moriẽne: car a ceulx q̃ la demeurẽt la vieillesse leur vient a .xxx. ans ⁊ sont leurs cueurs paoureux pource que les esperis sõt moult resolus/ mais es lieux habitables froiz les corps et les cueurs sont de plus grãd hardiesse et digerẽt mieulx leur viãde: ⁊ se les personnes sont moistes/ et ilz demeurent en telz lieux ilz serõt gras ⁊ charnus ⁊ biẽ habũdans en sang ⁊ en gresse ⁊ serõt les veines parfondes ⁊ muceez ⁊ serõt blãs ⁊ tẽdres. Et ceulx q̃ demeurẽt en lieux moistes ont belles faces ⁊ tẽdres cuirs/ ⁊ quant ilz labourẽt ilz sõt tost travaillez ne leur este ne les eschauffe pas moult/ ne lyver aussi ne les refroidi gueres ⁊ leur viennẽt fievres de lõgue demeure ⁊ douleurs au ventre. Et aux femmes habõdãce de grãde purgatiõ ⁊ aux gẽs moult de flux demorroides. Et en ces parties a grãt nõbre de gẽs q̃ cheẽt de pilẽce. En lieux habitables secz les cõplexions des habitãs sõt seches ⁊ se deseiche ⁊ ẽgrossit leur cuir/ le cervel leur seiche ⁊ est leur este moult chault ⁊ leur yver moult froit: es lieux haulx les habitãs sõt sains ⁊ fors ⁊ peuuẽt assez de labour ⁊ viuẽt longuemẽt es lieux habitables psons/ ceulx q̃ y demeurẽt sont en grãt vapostie et acquierent feblesse de foye et habõdent en eaues q̃ pas ne sõt froides p especial se elles sont coies ⁊ dormãs cõme sõt eaues de mares/ ou de estãgz ⁊ est leur air mauvais. Quãt est des lieux habitables qui sont plais de pres ⁊ descouvers leur air en este est moult chault ⁊ en yver tresfroit et sont les corps des habitans durs ⁊ fermes ⁊ ont moult de cheveulx ⁊ sont fors ⁊ de fortes ioinctures ⁊ apparãs ⁊ a leur secheresse dominacion en leur cõplexiõ ⁊ sõt moult esveillez ⁊ peu dormãs ⁊ aussi sont de mauvaises meurs ⁊ maniere ⁊ inobediẽs ⁊ sont fors a bataille ⁊ subtilz ⁊ agus en plusieurs ars. Des lieux q̃ sont es mõtaignes pleines de neiges autel en est le iugement cõe des aultres terres froides ⁊ sont leurs terres pleines de vẽt. Et tant cõme les neiges y sont les vẽs y sõt bõs/ mais quãt la neige se remet ⁊ dissolt sil ya mõtaignes q̃ deffẽdẽt les vẽs il ya grãs vapeurs. Es lieux habitables pres de mer la chaleur ⁊ la froidure sõt attrẽpez pour son humeur ⁊ sõ inobedience ancõtre possiõs/ mais habiter es lieux de septẽtriõ le repute vng mesme iugemẽt cõme des citez ⁊ tẽps froidz ou sont multipliees maladies de restraindre et de ipressiõs/ car la sõt multipliees humeurs assemblees secretement ou corps ⁊ toutesfoys ilz ont bõne digestion ⁊ viuẽt lõguemẽt ⁊ en leur corps est tost guerie rõgne et cãcle pour leur force ⁊ bõte de leur sãg/ ⁊ pour ce aussi q̃l nya p de hors cause q̃ les lasche ou q̃ les desqueuure/ mais pour la grãt chaleur de leurs cueurs il ont meurs ⁊ cõdiciõs de loups. De ceulx q̃ habitent es lieux vers midi les iugemẽs en sõt telz cõe les iugemẽs des terres ⁊ tẽps chaulx ⁊ est salee et ensouffree la greigneur ptie des eaues q̃ sõt en ces pties. Et sõt les testes de ceulx q̃ demeurẽt ceste pt pleines de moistes matieres/ car le midi leur fait ce avoir ⁊ ouvre aisi en eulx ⁊ sõt leurs ventres molz ⁊ lasches pour ce q̃ leur descẽd õ leurs chiefz en leurs estomacz leurs mẽbres sõt lasches ⁊ febles ⁊ leurs fe

sōt griefz ⁊ pesās ⁊ leurs desirs de boire ⁊ de māger sōt foibles ilz sōt ēgēdrez ⁊ nourriz de vin ⁊ pource sōt foibles leurs chiefz ⁊ leurs estomacz ⁊ sōt a grāt peine gueries ne mollifiees leur rongne ⁊ gratelle. Aux femmes aduient grādes purgatiōs ⁊ maladies ⁊ sont a grād peine bien restrintes ⁊ souuētesfoys elles sont abortif ⁊ auortē pour la grāt multitude de leurs maladies Aux hommes aduient ql leur yst de leurs ventres flux de sang ⁊ emorroides ⁊ si ont obtalmie ⁊ maladies es yeulx moiste q de legier est guerie. Aux vielz q ont passez cinquāte ans il leur viēt paliste po^r leur reume/⁊ cōmunemēt leur viēt cōe a to^9 pource q leur chief est plain de reume ⁊ de froidure ⁊ ont petit esperit/feblesse ⁊ epilēce. Et leur aduiēt q fieures ou chaleur ⁊ froidure sōt assēblez ⁊ fieures lōgues ⁊ yuernales ⁊ p nuyt: mais peu le^r aduiēt fieure ague/pource q leurs vētres sōt lasches et nō pas estrains ⁊ sōt les subtilles hume^rs dissoltes. Des lieux orientelz habitables deuons scauoir q la cite q est ouuerte vers oriēt ⁊ q de droit le regarde en opposite est saine ⁊ de bō air/car le soliel au cōmēcemēt du iour se eslieue dessus et clarifie lair et puys laisse lair clarifie ⁊ sen depart ⁊ viēnēt vēs subtilz sur elle/lesqlz le soleil luy a enuoyez ⁊ puis si les ensuis ⁊ cōuiennēt les mouuemēs des vēs ⁊ du soleil. Mais des lieux habitables doccidēt est a scāuoir q la cite q est descouuerte vers la ptie doccidēt ⁊ couuerte contre oriēt le soleil ny viēt fors q tart ⁊ si tost cōme il y viēt il se cōmence a eslongner/car il ny viēt pas en approchāt ⁊ pource ne assoutille poīt lair ne desseche/mais le laisse gros ⁊ moiste/⁊ se il leur enuoye vēs il leur enuoye doccidēt ⁊ de midy. Doncqs leur iugemēt est le iugemēt des citez moistes ⁊ de moistes cōplexiōs q ont grosse chaleur et grossemēt attrēpee et se ce nestoit pource ql vient de lespesseur de lair leur nature seroit cōme sēblable a la nature de printēps/mais il ya moins de sāte en telz lieux q es terres doriēt pour la tresgrāde diminutiō de bōte dair. Et pource q veult eslire lieux pour habiter il doibt cōgnoistre la terre la cite ⁊ le lieu pour plus hault habiter ⁊ cōmēt la disposition en est sa haultesse ⁊ sa parfondeur et ouuerture et couuerture et aussi la dispositon de leaue et sa substāce et cōment elle est selon sa couuerture et ouuerture et son siege ⁊ sa parfondesse ⁊ se elle est exposee a vēs ou en terre parfōde. Et si doit on cōgnoistre les vēs q y venēt se ilz sōt sains et froiz et aussi quel voisinage elle a ou de mer ou deaues ou de mōtaignes ⁊ manieres. Et si doit on scauoir qlle soit la terre ⁊ le siege quāt a sante et quāt a maladies et qlles maladies aduiennent cōmunemēt a ceulx q y demeurent. Et auecqs ce doit on scauoir de quelle force sont les habitās et leurs desirs ⁊ leurs digestions et la bōte de leur nourriture et qlz edifices ilz ont et aussi qlle encauite a la cite ⁊ se elle est grād et large ou se les entrees sont estroictes et se les portes ⁊ fenestres sont orientalles ⁊ septentrionalles. Et entre les aultres choses il doit auoir diligēce de biē regarder ⁊ les vens doriēt y puissēt vēter ⁊ entrer en leur habitation et q le soleil y puist entrer au matin en aulcun lieu/car cest celluy q adresse ⁊ purifie lair. Et ql y ait voisinage deaues doulces nobles courās et nettes q soyēt froides en yuer et chauldes en este et quelles soiēt biē distinctees de celles q sōt mucees et coyes/car cest vne chose biē cōuenable ⁊ pffitable. Du siege de la ville ⁊ de la maisō escript moult noblemēt Varrō ⁊ en especial tāt pour raisō des habitās

cōe pour fruitaiges/ et dict q̄ ville doit estre edifiee p especial en tel lieu ql y ait riuiere dedans la ville: et se faire ne se peult / aumoins qle ait eaue viue pchaine q̄ queure cōtinuellemēt ou qlle soit nee/ et se il ny a eaues vifues lon doit faire cisternes dessoubz les maisōs ou dedās et marchiez affin q̄ les hōmes ayēt leur eaue dune part et les bestes daultre part/ et par especial on doit bien auoir regard de faire edifier villes aux racines ds mōtaignes plaines de bois q̄ faire se peut affin q̄ les labourages soiēt moistz et les pastures laschees et aussi ou les vēs bōs pffitables et sains puissent vēter et q̄ le soleil y viēgne egalemēt et pl9 de y deuers oriēt. Et si tu es contrainct de edifier pres daulcū fleuue garde q̄ tu ne le mettes encōtre toy / car en yuer il te seroit oultrageusemēt froit/ et mal sain en este. Lon doit aussi scauoir q̄ sil y a aulcū pal9 ou aultre chose q̄ le valle porte qlz peuuēt secher/ et alors y naissēt aulcunes petites bestes menues et si petites q̄ a peines les peult on veoir a loeil et volēt parmi lair et entrēt dedēs les corps des gēs par la bouche et par les narilles et engendrent fortes maladies dōt dict vne sentēce diuerse. Lō doit escheuer et garder q̄ la ville ne tende vers la partie ou le plus grief vent a acoustume de vēter et qlle ne soit pas en vne profonde valee mais en hault lieu pource qlle en vault mieulx et plus sainemēt essorer et sil y suruenoit aulcune chose ↄtraire elle en seroit plustost chassee: et auecques ce le lieu ou le soleil fiert tout le iour en est pl9 sain et se aulcune bestelettes nuisans naiscent pres de ce lieu ou se elles y viennent ou sōt trāsportees de leger elles en sōt chacees ou meurent la tantost. Si pluyes ou fleuues ou ruisseaulx descēdēt soubdainemēt ceulx q̄ sont en valee en sont plustost greuez que ceulx qui ont leurs edifices en haulx lieux: et aussi les lieux haulx sont plus seurs cōtre les larrōs et pilleurs que les bas. Es villes on doit faire estables et abuurois q̄ en yuer puissēt estre chaulx et celiers en lieu plain po² mettre vin et huyle en vaisseaulx. Et greniers pour garder fruitz sechement et grains et foing et lieux ou la famille se puist recueillir et reposer aps le labeur en tēps chault et froit. Et est conuenable a celluy q̄ est garde de la ville dauoir vne chābre pres de la porte affin ql saiche q̄ y entre ou yst de nuict ou q̄ len apporte ou emporte par especial sil ny a poit de portier determine. Chatō escript ville courtoise estre edifiee pour habōdance en bon lieu pource q̄ se tu edifies en bon et gracieux lardin les gens y viēdrōt plus voulentiers le sons en sera meilleur ou y viendras plus souuēt et plus voulētiers et si en recueuras pl9 de fruit et en vendras mieulx et plus legeremēt tes choses a tes voisins tu en auras plustost ouuriers et a meilleur marchie pour faire ton labeur / et le te feront mieulx.

¶ De la disposition de la court et habitation de par dedans. Chap. vi.

Des cours et des cōbes q̄ lō doit faire ou champ pour habiter le seignr et ses gens et seruiteurs et pour haberger les fruitz / et nourrir les bestes sont plusieurs cōsiderations. Car le lieu ou tu veulx faire ta court est assiz entre aultres maisōs / ou il est eslōgne des aultres. Aps il est en terre plaine ou en montaignes / ou en lieu seur / ou en lieu perilleux. Se il est entre les aultres maisons de la ville il na pas mestier de si grāt force ne de closture: pource que il nest pas si leger a estre pille ne robe / pour la cause des voisins. Et se il est loing de gēs

C

et de maisons on se doit ceindre et enuironner de fossez/de riuieres/de murs et de hayes. Et se il est en playne terre qui ne soit pas trop basse/lon doibt par toute la terre de la court mettre aultre terre par dessus q̃ lõ y appourtera pour la haulser affin q̃ lon ny entre pas si aise/et q̃ les pluyes ou aultres eaues ny decourẽt et pourrissent le lieu. Et sil est en mõtaigne ou il ne se puisse garnir de fossez plains deaue lon doibt eslire lieu ou par certaine ordõnãce il y ait forte mõtee et aspre a ce q̃ ce q̃ par fossez ne se peult seuremẽt garder soyt mys a seurete p̃ fortes aduenues et entrees. Et si le lieu est seur et nait ennemys q̃lzconq̃s il souffist q̃l soit garny en telle maniere q̃l nayt garde des larrõs q̃ de tãt plus aguetẽt cõme lon cuyde le pays estre plus seur. Et se le pays est perilleux en aulcune partie aup̃s daulcũs ennemys fors mieulx vault q̃ le lieu demeure desert/et le delaisser q̃ mal sagemẽt soy exposer a peril de mort. Si ainsi nestoit que aulcun vaillant hõme y voulsist faire edifier vng tresfort et inexpugnable chastel p̃ le moyẽ de tresgrand puissance dor ou dargẽt et finãce. Et sil aduiẽt q̃ aulcũs foybles et petis aduersaires assaillissent aulcunesfoys ces parties et despoillassent lon doibt ceindre la cour daulcũ mur cõuenable ou daulcũ palliz. Et si le seigñr nest pas assez puissãt a ce faire si face aulcune forteresse de fossez en aulcun des quignez ou riues de la court/et face la aulcũe tournelle ou eschiffe pour se retraire et garder ses choses. Ces cõsideratiõs icy faictes lõ doibt eslire le lieu de la court en la pl9 cõuenable ptie des chãps et en soit la grãdeur a la pporciõ des terres q̃ lõ doibt labourer et a la mesure. Et soit enuirõnee de to9 costez de larges fossez parfõs a la moitie du large diceulx fossez. Et enuiron de toutes pars lon plantera en tẽps deu et conuenable cõme en octobre/en nouẽbre/en feurier/ou en mars. Saulx peupliers et oulmes a la distãce lung de laultre de cinq piedz ou de moins. Et puis les fossoie9s poursuyurõt et ferõt les fossez et mettront toute la terre au par dedẽs de la cõbe et laisserõt ẽpres le fosse vuide et descouuert terre ferme le large dung pied pres du fosse. Ou par empres en aulcũs desdictz moys ilz mettrõs plantes despines gisãs/et la mettrõt de la terre et enduiront sur les piedz des espines et ferõt de pieux ou de bastõs et aultres espines vne haye et quãt elle sera creue vng pied en hault ilz replãteront des aultres espines au dessus et enduiront de la terre cõme deuãt et les cõblerõt de terre/et ainsi le ferõt et cõtinuerõt iusq̃s a ce q̃lz viegnẽt au sõmet de la riue. Et peult on esdictes riues mettre ais et plãches ou espines si cõme le seigneur vouldra et si lõ se doubte et il ya haste lon pourra en lieu despines ou entre les planches mettre sur les riues mottes de herbe vert/et soyẽt les plãtes des espines vers se lõ les peut auoir/car elles poignẽt fort et aubespines pruniers sauluaiges rosiers sauluaiges ou blãc rosiers frãcz. Et cõbiẽ q̃ lon en face forte hayes aux chãps quãt elles sont grãdes elles destruisẽt toutes les aultres plãtes/et po9ce telz rosiers francz ne me plaisent point q̃ en pourroit auoir daultres. Et aussi on se doit biẽ garder q̃ entre les hayes de tes espines lon ne plante point arbres portãs fruictz/car les gens pour le desir du fruit destruiroyent les fossez. Et se il y a aulcunes plãtes q̃ ne soyent pas fructueuses on ne les doit pas laisser croistre: po9ce q̃ par leur accroissemẽt la garde des espines periroit pour cause des vmbres diceulx arbres ou pour cause de leurs racines/ou au moins les espines

en seroient dommaigees et les fossez aussi. Et si convient que au premier et second an les plantes de ces espines soient chascun moys deste netoyees des herbes qui y croissent a ce que par leurs racines lhumeur ne soit attraicte et que les espines ne deviennent seiches par faulte de nourrissement. Les plantes dont iay parle devant de saulx de peuplier de ourme et telles doivent estre plantees sur la rive du fosse et en hault loing des murs sur le bort dudit fosse et quelles aient assez autour de elles de terre neufue et fresche et par leurs racines doit descendre et passer eaue grasse qui vienne de la court es fossez et ainsi croistront merveilleusement. Apres si comme faire se pourra que lon face une haye sur les fossez au par dehors ou seiche ou des espines que lon y mettra nouvellement qui seront drues et espesses et de plantes et de arbres et par especial de peupliers qui y soyent fichez/car quant ilz croistront et seront greigneurs et par trenches et diverss plis ilz seront plus espes et seront une aye comme se ainsi fussent plantez laquelle durera par long temps/mais toutesfoys tu ne laisseras point croistre les souches diceulx arbres au dessus de dix piedz de hault/car il portent preiudice a la court qui demande bon air pour la sante des habitans pource quilz osteroient le benefice du soleil et des vens. Tant y a que a chascun quignet des combes/tu peux laisser ung arbre croistre tant hault quil pourra pource quilz embellissent et ne peuvent porter preiudice/et aussi tu en laisseras deux devant chascune porte croistre soubz lesquelles les gens se reposeront en lombre quant il fera grant chault: par ces choses cy sagement ordonnees sans grans despens la court environnee par hayes despines et ceincte de forte garnison darbres par forme deue le prouffit des habitans sera seurement garde. Du some des montaignes lon fera entour les maisons hayes de plantes de pommes grenates/car elles ne doubtent point aspres lieux et il souffira bien/car on en peut bien faire haye forte et espesse pour les getons qui yssent des racines et qui empeschent assez qui y vouldroit passer pour ses espines qui en sont poignans et avec ce elles donnent bon fruict et plaisant par chascun an. Grans arbres ne viennent pas bien en telles places pource que leur fault trop grant nourriture et en telz lieux ilz ne le peuvent avoir pour la terre qui est trop plaine de pierres. Toutesfois es costieres des montaignes ou il ya terre grasse et plantureuse lon peult bien planter telz arbres et par especial ourmes et espines/mais non pas saulx ne peupliers se ilz ne sont pres des ruisseaulx deaue / ou de sablon / ou terre moult moiste/car aultrement ilz ne croistront point. Et se le lieu est de si froide nature que pommiers de grenate ny puyssent vivre lon doit en lieu de grenatiers clorre despines et de telz arbres poignans telz que lon peult bonnement recouvrer pour le deffendre. Et ces choses cy quant au present propos peuvent souffire/pour faire prouffitablement les clostures et garnisons des cours. Mais des nobles et merveilleuses garnisons et des cours a lenviron des cours et des arbres comment on les doibt par art ordonner le men tairay iusques au huytiesme livre cy apres.

Encores de la disposition de la court et habitation au par dedans.

La court soit y dedans disposee en ceste maniere. Du millieu de la face de la voie qui est devant on fera lentree large de douze piedz a tout le moins et sera lon lyssue de laultre part de telle largeur pour aller aux champs et aux vignes par derriere/car ceste largeur souffist pour

passer charrettes chargees de foing ou de paille/ou aultres telz choses ꝛ la soient faictes sortes portes riches ou cōmunes a la volūte du seignr/mais ꝗ elles puissēt ouurir de iour ꝛ fermer de nuyt po la seurte ꝛ ꝗ la dessus soit faicte vne couuerture ou maison pour garder lētree plus necte ꝛ pl9 seche ꝛ ꝗ les portes ne pourrissēt p pluies et rousees. La moitie de la partie de la court qui est de lune partie des portes soit par le seigneur disposee en ceste maniere. Cestassauoir que par la voye ꝗ diuise la court soit mise ꝛ faicte la maisō du seignr qui tiengne longue face de coste la voye et tende vng petit par derriere ꝛ ce ꝗ la maison ne clorra deura estre supploie de hayes despines biē haultes ou de mur. Et soit la maison grāt ou petite garnie de murs ou nō mais toutesfois biē couuerte de tuilles ou autre couuerture selō le pouoir ꝛ le plaisir du seigneur. Et empres les riues des cōbes cōtre les soliers lon plantera de belles vignes ꝛ autres choses. Et quāt elles serōt esleuees de huict ou de dix piedz de hault elles embelirōt le lieu ꝛ lostel. Apres par ciq ou six piedz dedēs la court lō plātera tout autour petit arbres portans fruitz cōme figues et pōmes grenates si lair du lieu le peult souffrir ou noisilles de couldre coīs nesfles ꝛ telz petiz arbres. Et par le millieu diceluy lieu pōmiers poiriers et aultres grās arbres loig lū de lautre par xx. piedz au moins ꝛ serōt chascū an ordōnez par tresdiligēte cure selō ce ꝗ le tēps le requerra. Et le vin ꝛ les fruitz des arbres serōt gardez seuremēt pour le seigneur par bōnes clostures affin ꝗ les vilains gloutōs paysans ne les degastent. Et sera lon la dedens vng bel verger de bōnez herbes aromatiqs ꝛ souef flairās ꝛ vng ioly iardin pour le seigneur ꝛ de bons vaisseaulx de mousches a miel ꝛ en bon nōbre biē seuremēt gardees. Et la aura cōninz: lieures: turtres ꝛ aultres telles choses plaisās selon la maniere ꝗ lon dira apres. Mais en lautre moitie de la court lon fera maisōs ꝛ apentiz tout entour decoste la riue ꝗ occuperōt lune partie ou deux selon le nōbre de la famille ꝛ des laboureurs ꝛ aussi des bestes ꝗ lon aura a nourrir. Et demourra la court vuide ou millieu et seront les meilleurs hostelz po les laboureurs ꝛ les aultres pour les bestes. Decoste les maisons des paisās ꝗ naura fōtaine lon fera fosses ꝛ puis selō la meilleur forme ꝛ maniere ꝗ lon pourra. Toutesfois ꝗ le puis soit fait loing des fossez de la court ꝛ des palus affin ꝗ la corruption des fossez et du degout ne corrōpe le puys par le paltatiō de la terre. En laultre part par deuers les maisōs des bestes lon fera vng palus pour mettre ꝛ mener le fiēs des bestes et soit fait le pl9 loing de lostel du seigneur ꝗ lō pourra. Et sil aduiēt ꝗ les seigneurs soient si grās et si noble ꝗlz ne daignent demourer en vne mesme court auecqs leurs laboureurs ilz pourrōt en celle court faire estre ꝛ demourer le chastellain ou garde du lieu ꝛ en vne autre partie faire leur lieu fort ꝛ bel plain de palais ꝛ de tours ꝛ de vergiers si cōme il leur appartiēdra ꝛ plaira. Et au surpl9 pour ordōner lairs des greniers celliers a vin coulōbiers poullailliers estables ꝛ grāges pour foingz et fourraiges garder il en sera dit ꝛ demōstre cy apres de chascun en son lieu ainsi que il appartiendra.

¶ De faire puys ꝛ fontaines ꝛ cōment leaue sera trouuee ꝛ esprouuee. cha. vij.

Combien ꝗ puys soit bien conuenable en court de seignr cōme lon dit Toutesfois pour plusieurs prouffitz du cōmun

et laissemẽt des laboureurs & aussi q̃ lõ ne treuue pas eaue en la court & en lieu prouchain/& si elle y est q̃lle ne soit entachee du degout & corrõpue po^r quoy il cõuiẽgne faire puis es chãps p dehors le veult dõner vng experimẽt po^r trouuer eaue au millieu des chãps & ou elle sera pl^9 pres du plain de la terre. ¶ Si deuez scauoir q̃ au moys daoust ou au moys de septembre ou doctobre lõ doit faire & fouyr les puys pource q̃ ou lõ trouuera eaue en lũg de ces moys lõ ne fauldra a en trouuer en q̃lq̃ aultre tẽps. Dõcq̃s selon ce q̃ dict Paladi^9 lon ira au lieu ou lon veult q̃rir eaue auant soleil leuant biẽ dispose de chief & de cueur/& la se besser le chief en terre & regarder cõtre oriẽt & la ou on verra & appercevra par vne tressubtille nuee air crespe leuer et soy espandre cõme roser/soyez certain q̃ en ce lieu cõbien q̃l soit sec q̃l ya eaue mussee: mais tu dois biẽ cõsiderer la nature de la terre/affin q̃ tu puisses biẽ iuger de la teuete & humeur & habõdãce/car croye a teues veines & pareillemẽt elles ne sõt pas de tresbõne saueur. Et ou il ny a point de sablon il ya petites eaues mal souefues & limõneuses et la fault ferir et querir plus en parfond. Noire terre ou il ny a pas humeurs ne grãs degoux de pluyes mais ya aulcune liqueur elle doit estre d̃ noble saueur. Terre glaireuse moyẽnemẽt a veines nõ pas trop espesses ne trop dures/mais elles sõt de tresparfaicte souefuete. Sablõ/cailloux/grauelle & telles choses ont telles veines espesses & dures & pleine deaues. En cailloux rouges ya bõnes eaue et habondãs/mais lon doibt prẽdre garde quãt on les a trouuees q̃lles ne sen refuiẽt p les creueures. Aux piedz d̃s mõtaignes & es roches a bõnes eaues froides & souefues & a grãd habõdãce. Et es lieux chãpestres a eaues salees riedes et mal souefues et pesans le plus souuent. Et se par aulcune auenture elles sont de bõne saueur: sachez certainemẽt q̃lles viennẽt de par dessoubz terre et sourdẽt pricipalemẽt daulcune mõtaigne mais au millieu des chãps lõ trouuera la souefuete des fontaines des mõtaignes et les poursuiura lõ se on la cueuure daulcune petiz arbres. ¶ Pour auoir cõgnoissãce de leaue q̃ lon doit q̃rir les signes sõt cy apres declairez & les tenõs pour vrays. Se leaue nest lymonneuse ne boeuse ne q̃ acoustumeemẽt il ny gise aulcũe humeur ne ionc tenue ny est enracine ne saulx ne aulnes ne roseaux ne cãne ne yerre ne telles choses q̃ sõt engẽdrees dhumeur pleine deaue elle est bõne & au lieu ou tu trouueras les choses dessusdictes q̃ sõt bõnes tu peux fouyr tout seurement troys piedz de large & cinq piedz en pfond & puis en la ptie deuers soleil couchãt lon mettra vng vaissel darain ou destain poly par dedans & q̃l soit mis a lenuers le poly vers la terre fossoyee & p dessus vng instrumẽt faict de verges & dosiers & de la terre dessus en telle maniere q̃ toute lespace soit couuerte & le laisser aĩsi iusq̃s au lẽdemain & se lon trouue lendemain q̃ en icelluy vaissel il y ait sueurs ou goutes/soies certain q̃ la tu trouueras de leaue. Sẽblablement se vng vaissel de terre de potier qui soit sec et non pas cuit est mys en telle maniere et ainsi couuert se il ya veine deaue lon trouuera au iour ensuyuant le vaissel remis par la moistete de leaue. Itẽ se lon prẽt vne toisõ de laine & q̃lle soit ainsi mise & couuerte se elle prẽt tãt de humeurs q̃ leaue en saille par espraindre sachez q̃l ya grãd habõdãce deaue. Itẽ se vne lãpe pleie dhuile alumee est aĩsi mise & couuerte & on la treuue lẽdemain estainte il y aura eaue/car lhumeur

surmõte la vertu de lhuille. Itẽ se en ce lieu
tu fais vng feu ⁊ la terre donne euapora-
tion ⁊ moiste fumee et nubileuse pleine de
nues/sachez ꝗl y a eaue. Et apˀs ces cho-
ses ainsi expperimẽtees ⁊ ꝗ par ce tu seras
certain ꝗl y aura eaue si y fouyz seuremẽt
⁊ quiers le chief de leaue. Et si il en ya plu
sieurs tu les feras venir a vng: toutesfois
en la partie septẽtrionalle lõ doibt ꝗrir les
eaues soubz les racine des montaignes/
car elles habondẽt en telz lieux/⁊ sont les
meilleures celles ꝗ y naissẽt: mais a fouyr
les puys lõ doibt biẽ garder ⁊ escheuer les
perilz des fossoyeurs / pource ꝗ aulcunes-
foys lõ trouue en terre alun / soulphre/ou
cimẽt ꝗ enuoyẽt corruptiõ ⁊ pestilẽce ⁊ oc-
cupẽt tãtost si fort les narilles de ceulx ꝗ
en sõt attains ꝗ la vie en est en peril si lon
ne sen fuit biẽ tost: ⁊ pource auãt ꝗ lon descẽ
de au parfõd lõ y doibt aualer vne chãdele
alumee/⁊ se elle ne si destaict si nayes poĩt
de paour/⁊ se elle destaict lõ doibt doubter
le peril: car il peut estre mortel. ¶ Le puys
ꝗ lõ veult fouyr doibt auoir huict piedz de
large ou sept cõbien ꝗ on le puisse faire pl⁹
ou moins large selon ce ꝗ pl⁹ ou moins de
gens y veulẽt puyser: ⁊ aussi selon ce ꝗ les
veines sõt larges ou estroictes pleines ou
vuides. Si leaue est lymonneuse elle sera
corrigee ꝗ gettera du sel dedãs: ⁊ quãt lon
fouyra le puys si la terre ne se peult tenir
pource ꝗlle soit trop molle ⁊ mal entretenãt
lon mettra tables dressees contre tous les
coustez ⁊ serõt soustenues a liẽs a ce que la
terre ne chee sur les fossoyeurs / aussi lon
peult biẽ en tel lieu besõgner sans le peril
des fossoyeurs. Cest assauoir ꝗ lõ face de
bõnes aiz vne double roue ⁊ forte selõ la
largeur du puys sur laquelle on face vng
mur du hault dũg point auãt ꝗ lon cõmẽ-
ce a fouyr le puys. Apˀs le fossoyeur estant
ou millieu cõmencera a fouyr dessoubz le
mur a vng instrumẽt de fer ⁊ le face descẽ-
dre iusꝗs a la qualite de la terre ⁊ puis re-
face vng autel mur ⁊ apˀs fouysse la terre
⁊ le cõtinue ainsi tousiours iusꝗs a ce ꝗ le
puys soit parfaict. Mais si il ya en hault
aulcũs cõduitz ou troux ou au puys ou il
ait eaue ilz peuuẽt descẽdre iusꝗs aual en
guise de fontaine se la nature de la valee
subite le veult souffrir. ¶ On pourra es-
prouuer leaue du puys nouuel par la ma-
niere ꝗ sensuyt. Tu en getteras aulcunes
gouttes en vng vaissel darain en les espã-
dant ⁊ se elle ny font point de tache elle est
bõne. Item se on la cuyt en vng vaissel da-
rain ⁊ elle ne laisse poĩt de lymõ au fõs ou
de grauois elle est bonne. Itẽ se on y peult
biẽ tost cuyre pois ou sẽblables choses du-
res ou se elle est de tresclere couleˀ ⁊ ny ait
point dordure ou grains ne aultre tache
de ꝗlconꝗs polution estrãge elle est bõne.

¶ Des cõduitz ⁊ chemin ð leaue. cha. viij.

PAladi⁹ dict ꝗ leaue ꝗ lõ veult
amener ou il la fault faire ve-
nir par aulcune forme de edi-
fice par cõduitz de plõb/par cã
nes de boys ⁊ goutieres ou ꝑ tuyaulx de
terre. Si on la maine par aulcune forme
de edifice on doit biẽ soulder le chanel que
leaue ne sen fuye ꝑ les fentes ⁊ creuaces ⁊
doibt estre grãd selõ ce ꝗl ya pl⁹ ou moins
deaue. Et si leaue passe ꝑ plaine place lon
doibt icelluy edifice encliner entre cent ou
soixãte piedz ꝑ le bas de six piedz / affin ꝗ
leaue queure mieulx: ⁊ si il ay aulcũe mõ-
taigne ou chemin lõ fera leaue passer par
les coustez ou lon fera trẽchee en la mõtai
gne ꝑ ou leaue passera. Et sil ya aulcunes
fallaises ou grans valees lon fera arches
ou on leuera pieux et merrien a supporter
les cõduitz de ledifice selon le hault ꝗ il y

appartiêt. Du lon fera côduitz de plôb par ou leaue descêdera & remôtera sâs yssir. Et q mieulx veult faire & pl⁹ pufitablemêt lon peult faire tuyaulx de terre espes de deux doigtz & agus dung coste par lespace dune paulme po² entrer lung en laultre: et cela on souldera de chaulx viue & applaniera lô dhuille/mais auât q lô y laisse courir leaue par iceulx côduitz on laissera couler flamesches parmy auecqs aulcû peu de liqueur meslees po²ce q au passer elles estouperôt les creuaces & ptuys sil y en a aulcunes. La derniere forme est p côduitz de plôb/& ceulx icy font q les eaues sont mal saines: car la ceruse est nee & faicte de plôb & nuist moult a corps humain. Si doit lô diligêment forger les conduitz & les vaisseaulx po² recepuoir leaue/affin q p petis côduitz habondance en puisse estre dônee.

Des cisternes & cisternelles. Cha.ix.

Est en aulcun lieu a deffault deaue lon fera vne cisterne côuenable & souffisant po² la delectation de lostel en laquelle leaue q descêdra de toutes les couuertures & tectz des maisôs doibt venir & doit estre biê pauee de bône matiere & aplaniee & enduite dargille par dessus & de bon cimêt et fort par tout et tresdiligêmêt estouppee et oincte & frotee côtinuellemêt de bô lart cuit affin q les creuaces soiêt estouppees & air ne eaue ne puist passer parmy: & q po² leaue les creuaces ne se fendêt ne les parois ne se trâchêt. Et apês ce q biê & lôguemêt elle aura este affermee & sechee on y fera descêdre leaue & qlle soit la habergee biê & nettement. Et en hault ou millieu lon fera vng puys & toutes les côcauitez dêtour le puys serôt remplies de pierres de riuieres et de cailloux cassez & ou millieu du sablon & en hault. Et si lon ne peult auoir pierres de riuieres ou de fleuues lon prendra pierres de fournaise. En aulcûs lieux lô faict pauemêt dune maniere de croye laqlle quât elle est moyênemêt espâdue elle se serre ensemble et chauche tellemêt par tout quelle recoipt & retiêt tresbiê leaue q est mise dessus & la pouldre & garde nettemêt. Et illec lon mettra côuenablement & prouffitablemêt des anguilles & poissons de riuieres pour y paistre et estre nourris/affin q par leur mouuemêt leaue q est coye prêgne aulcunemêt plus grât legerete & ensuyue aulcunemêt la nature de leaue courât. Et quant aux creuaces fentes et pertuys des cisternes puys et piscines nous les ramêderôs & estouperôs en la maniere q sensuyt. Tu prêdras de la poix clere et autât de sein ou de suif & cyre tout ensêble en vne poyelle iusqs a tât quil escumera & puis tu losteras hors du feu/& quât ce sera refroidie tu y adiousteras de la chaulx petit a petit et mesleras tresbien tout ensemble et quât ce sera comme ciment tu le mettras es lieux percez/fenduz et brisez/& la le bouteras et chaucheras tresfort tant que tu pourras & ainsi lestouperas. Des lieux aussi ou il ya eaues de fleuues on fera petites cisternes & fosses artificielles par ceste maniere/affin q leaue y puist estre mieulx clarifiee. Lon fera vng grât vaissel de terre côe vne buyre ou cruche mis en vng lieu froit soubz sablon/& sur cestuy aura vng vaissel de boys ou de terre biê cuite q soit de bône largeur & ait vng petit pertuys ou millieu du fons & vne cheuille dedans qui soit esleuee du fons du hault dûg doibt et q dessus la cheuille soit mis vng hanap adente et puis quil soit empli de sablon iusqs au millieu/& quât tu vouldras auoir eaue clere gette de leaue du fleuue qui est trouble la dedans et elle se distillera par le sablon

et destrēdra tout doulcemēt par la cheuille dedās le vaissel daual ⁊ la tu la garderas nettemēt. Et si tu veulx auoir greigneur cisterne tu pourras faire tant dessoubz cōme dessus receptacle de marbre ou de pierres et cimēt a pauemēt de argille cuyte cōme dessus est dict/ ⁊ de telle forme ⁊ maniere cōme il te plaira ⁊ bon te semblera.

¶ Des matieres des maisōs. Cha. x.

Nous auōs par deuāt faict mētion des maisons et edifices. Si voulōs faire cōsideration des matieres / quelles il les fault aux murs ⁊ des mesriēs ⁊ q̄lles matieres il cōuient aux fondemēs moistes et quelz aux aultres. Paladius dit q̄ les fōdemens doiuent estre fermes forz ⁊ durables et po⁹ce doiuēt estre larges plus q̄ les murs de demy pied de chascune part. Et se lon treuue argille ferme et forte la q̄nte ou sixiesme partie de la haultesse de par dessus terre sera deputee aux fondemens. Et se la terre est plus molle et de plus grāt haultesse soit arrasee iusq̄s a ce quelle soit nette ⁊ sans souspecon de fumier on treuue argille bōne ⁊ nette: ⁊ se lon nē treuue poīt si quiere lon dedās la terre areneuse ⁊ pouldreuse qui quāt on la prent en la main grezille vng peu elle est bonne et prouffitable aux feures. Itē si on la met en drap blanc ou en toyle blāche ⁊ elle ny fait point de tache et ny laisse point dordure elle est tresbōne: mais si le grauois naura este mol ⁊ flexible de fleuue aincois soit net et bō lon le prendra. La grauelle et araine de la mer est plus forte a secher et pource on ny doit pas cōtinuellemēt: mais par diuers tēps faire ne cōstruire edifices ne aussi la prendre po⁹ edifier a ce q̄ si elle est trop pesante elle ne corrōpe loeuure: et aussi par son humeur salee elle corrōpt le toict ⁊ les couuertures des chābres et des lits/ mais la matiere seiche y est plus proffitable ⁊ la terre molle de doulce nature est meilleure quāt elle est nouuellemēt traicte q̄ quant elle est lōguemēt gardee: mais se il est necessite de ouurer de grauois de la mer on le doit premieremēt plōger en eaue doulce ou en aulcun mares affin q̄ par ce il perde le vice de sō sel. ¶ La chaulx no⁹ la faisons en cuisant pierres et durs cailloux ⁊ blās deaue courāt en deux ꝑs de grauois lō met vne part de chaulx ⁊ q̄ en sablō deaue courāt adiousiera la tierce ꝑtie de pouldres de tuillez il dōra tresferme cymēt ⁊ tresbō. Et se lō met chaulx ⁊ sablō aultāt de lūg cōe de laultre ce sera tresfort cymēt ⁊ nē doit on poīt massonner en temps de gelee pource q̄ quāt le chaulx viēdroit il se destoiudroit ⁊ dissouldroit. Au mois d nouēbre quāt la lune descroist le merriē est lors bō a abatre ⁊ tailler po⁹ce q̄ lors p le tēps dautōpne q̄ est passe ⁊ par leage de la lune ⁊ le froit ꝑsent de lair lhumeur sensuit auecq̄s la chaleur naturelle de larbre par dedēs les racines dedēs le vētre de la terre q̄ est chault pour lors/ mais les arbres q̄ lon vouldra abatre il est bō de les coper lors iusq̄s a la moelle ⁊ puis les laisser vng peu de tēps en estāt affin q̄ sil ya ēcore aucūe humeur es veines q̄lle desqueure par la copeure. Les arbres prouffitables sōt sapin: car il est leger ⁊ roide ⁊ biē durable en oeuures seiches. Saulx selō ce q̄ dit Paladi⁹ est tres prouffitable car si tu en fais tables ⁊ les ataches ou frōt ⁊ es extremitez des couuertures des maisōs elles dōnēt defēse cōtre feu po⁹ce q̄lles ne recoiuēt poīt d flābe ⁊ ne sōt poīt d charbō si cōe il dict. Le chesne est moult fort ⁊ durable ⁊ a grāt force tāt dessoubz t̄re cōe dess⁹ auecq̄s masōnage de terre et de pierre. Le chastaignier po⁹ sa merueilleuse fermete

est moult durable en chãps en couvertures et en toutes oeuvres hors & ens. Lis est bõ en lieu sec & est tost corrõpu en lieu moiste. Peuplier est bõ pour former & tailler ymages. Cipres est noble bois. Pin et perier ne durēt point si ce nest en lieu sec. Cedre q̃ nest greue daucune humeur dure moult longuement. Tous arbres qui sont taillez de la partie vers midy sont prouffitables. Mais ceulx qui sont taillez devers septentrion ilz sont longs & beaulx/mais ilz se corrompent legierement.

¶ De loffice de celluy qui garde la ville. Chap. xi.

Celluy q̃ a la ville en garde q̃ lon appelle le maire doit user de bonne discipline et garder les foyres & les festes & soy tenir de nuire a aultruy: et doit diligēment garder ce qui luy appartiēt et escheuer ses plais et noises de ses gēs & si aulcun faict faulte si lamende en bõne maniere & veste bien sa famille quelle ne luy faille pour le froit et quil loccupe en besongne honneste/ car ainsi la pourra il mieulx retraire de mal: & que pour leur bien fait les remercie gracieusemēt affin q̃ les aultres en soient esmeuz a bien faire. Le maire ne doit pas estre trop courant par la ville: et doit tousiours estre sobre abstinent et continēt. Au soir quil soit biē hante de sa famille et soit diligent de procurer que ce q̃ son seigneur a commande soit faict et quil ne cuyde en riens estre plus grant que son seigneur et q̃ les amis de son seigneur il tiengne pour ses amis. Au cõmandement du seigneur ne se croye a aultre mais requiere et demande que le seignr croit riēt & veult. Ne baille a quelcõque personne le gaige de son seigneur ne des biens du seigneur ne marchande et quil nachapte riēs de son argēt sans son sceu: & ne doit vouloir riens celer a son seignr. Toute oeuvre de chãps soit par luy procuree a faire et que luy mesme le face aussi bien souuēt affin que quant sa famille lon verra lasse et travaille quilz en besongnent de meilleur cueur & sachent q̃lz doibvent faire & si ainsi le fait la chose en vauldra mieulx. Il doibt estre le p̃mier leve & le dernier couche/il doit estre le premier a visiter si la ville est bien close et se chascune de ses gens entend bien a besongner et si les bestes sont biē fermees et repeues. Il doit avoir grāt cure des beufz & tenir bõ bouvier/affin quil nettoie biē les piedz & ongles des beufz & quil entende diligēmēt a la charue et aux harnois et quil garde les chevaulx de rõgne & aussi les iumens et regarde au soir que tout soit acõpli & si le feurre luy fault qui mengne des fueilles de bois po[ur] les lictieres des beufz et des brebis et face quil ait ung grant fumier ou tout le fiens soit mis et retrait et q̃l adiouste du feurre ou aultre chose pour pourrir avecq̃s: & si garnisse de fueilles de peupliers de ormes et de chesnes selon le temps. Et aussi quil se garnisse en temps cõvenable de foing & le face seicher apres la pluye en automne & aussi que apres la dicte pluye de automne il seme aulcuns fruictz selon la nature du pays.

¶ De loffice du pere et seigneur de la famille cõmēt il doit achapter le chãp et enquerir de loeuvre a son sergēt & rendre raison. Chap. xii.

Chaton escript en son livre que quãt tu achates aucũ manoir tu dois pēser que tu ne lachates trop couvoiteusemēt & aussi que tu ne laisse pas ton entēte et quil ne te soit pas ennuy de laler veoir & visiter aucunesfois: car sil est bon toutesfois que

tu le verras il te ẽbellira ⁊ te plaira mieulx et te aduise de la cõdiciõ et conuenance du voisinage: et regarde et cõsidere biẽ les entrees ⁊ par ou lon y peult entrer ⁊ yssir ⁊ se il est bien couuert et en bon regard du ciel. Si il est en bõne terre ⁊ de bõne vertu: sil est en lieu froit et en lieu sain: et se il y a copie ⁊ habõdãce de ouuriers. Si il est assiz proprement en bon chastel. Si il y a assez eaues. Si il y a chãps qui ne remuent pas souuent seigneurs. Si il y a en la cõtree et en celle terre aulcun champ vendu dont le vẽdeur se repẽte. Si lhostel est bien edifie. Et garde q̃ tu ne condãpnes folemẽt la doctrine ⁊ discipline daultruy: ⁊ est le meille² dacheter du meilleur laboureur ⁊ du meilleur ouurier. Quãt tu viẽdras en la ville regarde et cõsidere les vaisseaulx les pressoirs ⁊ les tonneaulx si il en y a grant copie et sil y a sans ce assez de instrumẽs: car par ce tu sauras la raison des fruitz et se lair y est bon ou pesant. ¶ Quãt le seignr ancien de lhostel viẽt a la ville il doibt se il peult enuirõner sa terre en celluy mesmes iour ou le iour ensuyuant affin quil saiche cõment le fons se porte/ ⁊ commẽt il est labouré et quelles oeuures y sõt faictes ou a faire: ⁊ apres il doibt appeller sõ maire ⁊ luy demander quelle chose il a faicte et que il fault plus a faire et si il y a encores assez temps pour loeuure parfaire ou trop peu: et cõbien il a de vin ⁊ de fromẽt ⁊ aussi des aultres choses ⁊ luy tenir raisõ de son oeuure ⁊ de ses iournees et des ouuriers: et se il luy semble que son oeuure ne se monstre pas biẽ ⁊ le maire luy dict quil ny ait point de fraude ne de barat/ mais que la tempeste a tout gaste et que les sergens sen sont fouiz et plusieurs aultres causes. Lors il doibt dire ⁊ ordõner ce q̃ lõ doibt faire par tel temps ⁊ quant pluyes ⁊ tempestes suruiennẽt. En temps de pluye lon peult faire lauer tõneaulx et aultres vaisseaulx et aussi nettoyer la ville ⁊ purger lhostel: remuer le fromẽt ⁊ trãsporter le bled: getter le fiens hors des estables et le porter ou fumier: nettoier les ordures ⁊ ourdir ⁊ faire de nouuelles cordes ⁊ faire netoier les peluees par ses menues gẽs quãt ilz nõt q̃ besongner et emplir les vieilles fosses: garnir les voyes cões/ retrẽcher les hayes et buissõs/ fouyr le iardin/ nettoyer les prez/ lyer balais ⁊ verges: ⁊ refaire les hayes et cloustures. Et quant les sergens et seruiteurs sont malades il ne leur fault pas liurer tant de viande cõe aux sains ⁊ fors: ⁊ aussi doibt il parler des aultres oeuures affin quelles soient parfaictes: ⁊ se aulcune chose demeure a faire en vne annee ou saison quelle soit faicte en laultre prochaine ensuyuant: ⁊ sil est demeure par dessus aulcune chose quelle soit vẽdue: ⁊ sil est besoig de louer aulcune chose q̃lle soit louee: Et apres quil cõmãde a faire ce quil fault faire et quil lescripue et baille par escript. Itẽ il doibt cõsiderer tout sõ bestail/ lhuille/ le vin/ le bled/ beufz/ veaulx/ vaches/ brebis/ laines/ les peaulx/ le charroy et aultres choses: ⁊ que ce q̃ sera trop il vẽde ⁊ se deliure de vieil charroy ⁊ des sergẽs vieil ⁊ malades ⁊ quil vẽde ce quil fault a vẽdre selon le tẽps: et aussi quil achepte en tẽps deu: et se doibt deliurer de choses qui ne se peuuẽt garder: et quãt les choses sont cheres il les doibt vẽdre. Aulcũesfois les choses qui sont biẽ ⁊ longuemẽt gardees doublẽt le prouffit. Et pource est bon de aulcunesfois attendre iusques au temps conuenable pour vendre ⁊ pour achepter.

¶ Cy fine le pmier liure des prouffitz champestres et ruraulx.

Censuyt le secōd liure: lequel traicte des plantes.

Chapitre premier.



Apres ce q̄ nous auōs dict & declaire au p̄mier liure des choses qui sōt necessaires a ceulx q̄ ont terres & chāps. Il couiēt apres declairer et escripre des oeuures q̄ sōt a faire en villes & en champs. Et pource q̄ cest fort de parfaictemēt cōgnoistre toutes les choses q̄ y appartiēnēt/pource q̄ les labours se variēt selon la diuersite des plantes & des lieux & aussi des tēps q̄ sont fortes choses a biē cōgnoistre / pource no⁹ en voulōs traicter en ce p̄sent secōd liure. Et pource q̄ aulcūes choses sōt cōmunes a toutes plantes/nous parlerōs p̄mieremēt cōment elles appartiēnēt a toutes plantes.

En la generacion de toutes plantes selōce q̄ dict frere Albert sōt requises sept choses sans lesquelles nulle plāte ne naist/desq̄lles les troys sont cōmunes de cause efficiēt. La p̄miere est la chaleur du cercle du ciel q̄ est le p̄mier cōmencemēt de la vie des plātes. La secōde est la couenable chaleur du lieu: car se froidure y a vertu elle mortifiera les plantes: & sil est trop chault la terre sera sablōneuse et secheront les plātes. Et la tierce est la couenable chaleur des plātes qui est en la matiere seminale sās laq̄lle la plāte ne recepuroit point laultre chale² / ou selle la recepuoit elle ne la retiēdroit poīt: & aīsi ou elle ne naistroit point ou ne croistroit ou ne porteroit. Et pource en aulcunes plantes il couiēt attremper la force du soleil quant elles sont tēdres et nouuelles & leur faire aulcū vm-

bre/si cõme quãt le cypres ou le figuier cõmẽcẽt a venir. Mais il ya troys aultres choses q̃ amenuisent ⁊ diminuẽt la matiere substancielle. Desq̃lles la p̃miere si est humeur naturelle q̃ est dedans ce q̃ se forme en plante ⁊ en semblance darbre q̃ premier yst hors en germãt ⁊ puis sespãt sur terre / ⁊ ainsi lhumeur naturelle se forme en branches ⁊ fueilles de plante: ⁊ par la chaleur sespãt ap̃s es racines. La seconde chose est lhumeur q̃ administre a la plãte sa nourriture cõe la marris de la femelle administre a ce q̃lle a cõceu en la formatiõ des bestes. Et la tierce si est lhumeur des pluyes/rousees / ⁊ aultres eaues qui viẽt en terre de par dessus cõe nourriture ⁊ cõe la viãde de la mere va a la nourriture de lenfant. Et la septiesme si est lair cõuenable q̃ est requis aux plãtes: car sil est bon il garde la plante / ⁊ sil est mauluais il la corrõpt: ⁊ pource lair trop aere / trop chault ⁊ sec/ ⁊ la bruine/ ⁊ les nieules si ardẽt/ sechent/ ⁊ destruisent les plãtes / ⁊ lair q̃ est bien atrẽpe si les faict belles ⁊ fructifiãs. Les arbres sont en leur especes chaulx ⁊ moistes. La chaleur leur oeuure les conduitz ⁊ y transporte lhumeur: ⁊ lhumeur administre la matiere moiste ⁊ habondãt q̃ se forme tantost en branches ⁊ croist enhault par rainceaulx et verges

¶ De la diuersite de la generation des plantes. Chap.ij.

Il cõuient ap̃s principalemẽt cõsiderer la diuersite de la generation des plantes et bien congnoistre toute leur nature si cõme lon peult: et de celle diuersite ie ne treuue es anciens aultre chose q̃ ce q̃ Aristote en dict. Car des arbres ⁊ plãtes les aulcunes reuiennẽt par plãter vne branche/ aulcunes viẽnẽt de semẽce / ⁊ les aultres par elles mesmes en la terre par la vertu des corps du ciel ⁊ des elemens par ꝓportionnee cõmixtion. Et quãt lon trait de terre vne plãte auec sa racine ⁊ le remet on en terre ce nest pas plãtation / mais est transplãtation. Et de cestes les aulcunes sont trãsplãtees toutes entieres/ ⁊ les aulcunes pour la durete de leur substãce et de leur escorce il les cõuiẽt aulcunemẽt retrẽcher ⁊ inciser par aual/ affin q̃lles attraiẽt a elles plus legierement leur nourriture. ¶ Ap̃s des arbres q̃ lon plãte par parties les aulcũs sont plãtez en terre / si cõme la vigne: ⁊ les aultres sõt plãtees en aultres arbres sont appellez entes. ¶ Des plãtes les aulcunes ont semence q̃ peult prouffiter a generatiõ: ⁊ les aultres nõt point de semẽce semblable a celle dont elles sõt venues: ⁊ si sõt les aulcunes meilleur semẽce/ ⁊ les aultres pires/ ⁊ aulcunesfoys des pires semẽces viennẽt les meilleurs arbres. Et aussi au cõtraire si cõle des amãdes ameres dont viẽnẽt almandiers qui portent les almandes doulces ⁊ aulcunesfoys au contraire. ¶ Il est aulcunes plantes que quant leur semence est foible pour cause du lieu ou de lair non conuenable/ leur generation si fault en ce lieu: mais ce nest pas pour la semence aincois est pour aulcune aultre plãtatiõ de rainceaulx ou de racines. Et ce peult on congnoistre par especial es palmiers / figuiers / põmiers de grenate/ et aussi es sapins: car leur nature faict semẽce de vertu si efficaix quilz ne peuuẽt pas porter fort a tart: car le palmier si bourtõne de sa semence ⁊ le cypres aussi / ⁊ par especial le palmier naist quãt plusieurs semẽces sont mises ⁊ cõioinctes ensemble: ⁊ peu ou neãt naist dune simple et seule semẽce: mais le cypres ⁊ le figuier si bourtõnent dung seul grain seme ⁊ vien-

nent premierement en maniere de herbe & croissent petit a petit. Et cōbiē q aulcunesfois viēgne bon arbre de mauluaise semēce si nauient il pas pource souuēt/mais en la generatiō des bestes il aduiēt plus souuent pour la diuersite des habitatiōs & de lair & des vēs & nourritures/car les bestes sont de plus legere alteratiō & pource la semēce dune beste de mauluaise cōplexiō est de ces choses alteree & faicte pire. Et selon ce la beste engendree est pire ou meilleure. Et de ce nous voyōs q les bestes priuees sōt moult differētes ds sauluages en quātite & en couleur. Et ce nest fors po^r la grāt diuersite du nourrissemēt et les diuerses manieres de leurs necessitez comme pour estables fourraiges et des lieux ou elles habitēt. Et pource sōt leurs chairs moult differentes de celles des bestes sauluaiges en goust & en saueur. Mais il nya pas telle diuersite es plantes pource quil ny a pas telles differences dedans leurs racines qui sont en terre et aussi elles ne muēt point leurs lieux ne leur nourriture.

¶De la substance naissance et operation des plantes. Chap.iij.



Le lieu ou la plante est nee est ainsi cōe la marris es bestes et lhumeur naturelle pporciōnee en se lieu est ainsi cōme le sāg es marris des bestes dōt leur fruyt a sa nourriture dedās le corps dicelles/et la vertu du ciel est ainsi cōe vertu non distincte & nō determinee a vne espece/mais se determine a chascune selon sa nature p la vertu de la qualite cōtenue en chascune plāte. Les oeuures des plātes en tant qlles sont plātes sont trois receuoir nourriture engēdrer & croistre. Elles trayēt leur nourriture pure et cōuenable pour elles et apres se cōuertissen la substāce de la plāte par la vertu des corps de la sus & se trāsporte es rainceaulx. Et po^r ce qlles nōt ne vētre ne vaines/mais petis & subtilz pertuis impceptibles la terre leur est pour ventre et laissēt dedēs toute leur ordure et impurte soit seiche ou moiste. Et fichent en terre leurs racines pareilles a leurs bouches desqlles elles succent leurs nourritures & adressent leurs racines cōtre val en parfond et les plusgrādes le pl^9 et aussi au lieu plus chault de la terre ou la chale^r peut mieulx digerer la nourriture. Si aulcunes grās plantes espādēt leurs racines en la pleine de la terre ou aulcunement p dessus & non pas en parfond elles sōt tantost sechees et la nourriture q ou plain de la terre sen va a neant par la force de la chaleur du soleil & na q le contraigne de entrer es racines. Aulcuns dient q les plātes peuēt croistre sans fin & sās terme tāt cōme les racines sont en terre pource q nature a dōne a chascune chose certain terme & certaine quātite entre deux termes de tresgrāt a trespetite mesure et de certain croissemēt/car si cōme dict aristote toutes choses ont raisō de leur grādeur & de leur acroissemēt. Et cōbien q les plantes soiēt formees de naturelle humeur & en recoiuent leur acroissemēt. Toutesfois la partie q doit receuoir la nourriture se peult si fort endurcir par le proces du tēps quelle ne se peult estendre en grādeur ne en largeur & aīsi lacroissemēt ne monte pl^9 & le fault arrester. Plusieurs choses sont dictes de loeuure des plantes et de leur generation es aultres lieux. Et po^r ce souffise a pñt de scauoir q leur nourriture & acroissemēt leur vient & le succēt par les subtilz pertuis & porres & le traiēt de la racine es brāches & est esleuee en hault par vne maniere subtille & spirituelle vertu du corps du ciel.

De la diuision des plantes par ses parties inequales. Chap.iiij.



Apres il conuient determiner des parties des plantes croissans & multiplians & des choses q leur appartiennent p nature & nō pas pour cause du fruit/car de leur fruit & de leur labourage ien diray apres. Premieremēt nous deuōs scauoir q ainsi cōme il est es bestes aussi est il es plantes que aulcunes choses sont en puissance de estre vne partie de la plāte et sōt appellees ius et such et aucune chose qui est de faict vne partie de plante si cōme la racine et le raincеau des arbres & plātes & telles choses. Le ius si est vne humeur attraite par les subtilz ptuis q est distribuee a nourrir toutes les parties de la plante par la vertu nutritiue & doit estre semblable a nature a la chaleur digestiue qui lassemble et vnit a la plāte & se attrait a la cōplexiō de larbre Et de ce il appert/car lhumeur nutritiue de la plante est au cōmencement de estrāge saueur & selon ce quelle se transporte plus auāt es brāches et ce essōgne de la racine elle acqert saueur couenable & semblable a la plāte/& ainsi prēt saueur espesseur & aguisemēt. Et est tout ce par la vertu de la chaleur se il ny a aulcun empeschemēt accidētal. Et en aulcunes plātes par leualtation de la chaleur il aduiēt grāt humeur terrestre visqueuse & reluisāt & est de bonne odeur par la vertu de la chaleur porte q ce q est digere en la plāte est aromatiq et quāt il se corrōpt il sent mal. Et quāt la chaleur ouure les subtilz cōduitz ceste humeur yst hors & quant le froit viēt elle seiche & est gōme. Et aulcunesfoys ce cōduict pour aulcune taille ou incisiō de fer faicte en la plāte et est aussi gōme/mais elle nest pas de si grāt vertu. Les parties de la plāte q sont de faict plantes sont diuisees en deux manieres. Les vnes sōt ainsi cōme les mēbres officiers es bestes et aucunes sont cōme sēblables/car les neux les ioinctes et les voyes par maniere de veines estēdues et les racines sont ainsi cōme les mēbres officiaulx et seruans a loffice du nourrissement:mais le boys en celles qui ont boys si est la char herbue. Et en celles qui nōt point de boys cest ainsi cōme mēbre semblables es bestes/et en ceste maniere est il des aultres manieres et pties des plantes / mais ce qui est appelle la moelle est faict de nature/et est en elle le ius et prent en soy la plus grant vigueur dont le signe si est que quāt lon entre ou raincеau dūg arbre sauluaige oultre le milieu si q la mouelle soit trenchee et puis que lon le lye & afferme la malice du fruict sera attrēpee & sera amendee la saueur. Et la cause si est pource que le cōduict recueil et retourne quāt il treuue son nourrissemēt & sen mōte par le trōc ou il y demeure plus lōguemēt et se digere en mieulx / et se transporte en fruict. Et ce nauient pas proprement es choses de tēdre nature & de doulce substāce q ont grādes mouelles ou q sont cōcauees et lōgues/si cōme est la vigne & vitrelle & cucurbite & roseaux/et les bledz/formēs/seigles/orges/& auoines. Apres les plantes ont les racines sēblables a la bouche quāt a lattraymēt d la nourriture. Et selō vne aultre maniere elles ont similitude & effect de cueur/car quāt le nourrissemēt est attrait le cueur dōne chaleur qui diuise. Parquoy il se cōmēce a mouuoir es membres & aussi faict la racine es plātes/car la chaleur est dōnee de la racine aux brāches & aussi la forme de vie en est dōnee a toute plāte & puissance/par laquelle elle est trāsportee a toutes les parties de la plante.

Des plātes il en y a aulcunes q̄ sōt dictes demourās et les aultres abstinēs pour les cōtraires dispositions de leurs racines q̄ sōt deliees et pluisees et aussi celles q̄ sont chauldes si ont plus de nourriture que la racine ne peut cōuertir en soy et lors larbre portera fruit pourry et plain de vers se par suer ou par aultre emission de superfluite elle ne se purge. Et ce aduient principalemēt en ieunes plātes/ et pource aulcūs les percēt empres les racines et en yst lumeur par vne maniere comme seguee. Et se les plantes q̄ ont chauldes racines sōt en terre seche ou y ne pleut pas souuent et quāt il y pleut leaue il chet par grant violence et tresfort et en grāt habōdāce sicōme il est ou secōd climat et ou tiers et par aduenture ou quart par aulcune partie de luy. Et celle racine par plusieurs reposees et diuerses fois trait a soy grāt nourriture de celle habondāce de pluye q̄ ainsi y suruiēt et en attendant laultre pluye a venir elle reuuoye celle nourriture aux brāches denhault et se parfaict la digestiō acōplie/ et pource les plātes mises en telz lieux si florissēt plustost et plus souuent. Et cest la cause pour quoy les arbres florissēt plustost en la terre des mores de moriēne/ et par plusieurs fois en vng an. Et aussi se faict aulcunesfoys en noz climatz cōbiē q̄ noz arbres ne portent q̄ vng peu de fleurs quāt apres le tēps deste pluuieux qui est moiste sensuyt le temps daultompne chault et sec. Aulcunes aultres plātes sōt moiste et ont moelles plaines deaue/ et en quelcōques manieres q̄lles soyent fichees en terre elles gettent tantost racines et prouffitent et aussi sont aulcunes dures pour la semblāce du boys et de la racine et du corps du boys de la plante/ sicomme du boys fiche en terre il se reprent et croist legierement: et en aulcunes ne se peult faire pource que la nature du boys est faillye et destituee en eulx auāt quelle puist former racines ou pour cause q̄ le boys nest pas subtillement pertuyse et porreux ou pource que il na pas suffisant chaleur pour attraire la nourriture a la racine/ et pource il seiche auant quil puist faire racine. Ceulx q̄ ont assez chaleur si croyssent cōme bouys sauinier et plusieurs aultres: et celles qui sont molles au tast si sont nourries et amplies de lhumeur de la terre/ si cōme saulx et tilh. Mais les arbres q̄ nont ne lung ne laultre si seichēt souuēt quant lon en mect les branches en terre. Et a proprement parler les plātes nont pas vaines de faict ne par moult grand semblance/ mais elles ont voyes de nourrissemēt en lieu de veines q̄ ces voyes croissent aulcunesfois en montant contremont tout droit/ et lors la plante croist aussi comme par vne maniere de costes molles comme herbe et aulcunemēt de nature a boys et fust et sont vne sur aultre/ et ont escorces et aulcunesfoys sont tortues de trauers/ et lors sont les arbres plains de neux. Aulcunesfoys aussi ces voyes sont espandues par vne maniere de royes en la plante et va ladicte nourriture par droictes voyes et est retenue par trauersaines voyes et ce remect celle nourriture es pties de la plāte. Aulcunesfoys ces voyes viennent de la racine en montant en hault et aulcunesfoys de la moelle de la plāte viennent au dehors cōme plusieurs lignes viennent dung centre et est telle la disposition des voyes des plantes mais les moelles des plantes semblent estre ainsi cōme le sperme es bestes et passe plus de lesperit de la plante par la moelle des arbres que par quelcūque aultre voye et en la moelle est la vigueur espirituelle

de la plante:car aultrement les parties de la plāte q̄ sont loing de la racine ne seroiēt pas bien viuifiees et formees a la nature de la plāte/ & pource les plantes ont nayssance et leur commencemēt de leurs rainceaulx q̄ sont nez des corps des plātes de la mouelle cōme du vicayre de la racine. Et quāt on les trenche elles sōt pour leur seicheresse mises en parfond continuellement iusq̄s a la mouelle & ne va lon pussi tablemēt pl⁹ en parfōd fors a tart. Mais les plantes q̄ sōt nourries de la mouelle par les cōduitz q̄ vont de trauers ont pl⁹ grant mouelle. Et celles q̄ sont nourries par cōduitz montās cōtremont de droicte ligne ont plus petites mouelles / & aulcunesfoys il semble q̄ elles nayent goutte de mouelle par especial quāt elles sont grās. Et pource les escorces de empres la plāte q̄ sont enuironnees des aultres les estraignent et sont la voye des mouelles ainsi cōme miserable. Et pource est cause semblable de verite q̄ pour ceste cause les grās arbres sont souuēt corrōpus par dedans/ car lesperit de vie enclos en la mouelle est estaint par dedans pource q̄l est empresse par la grossesse du boys de la plāte q̄ ainsi lestraint/car la substance de la mouelle est ainsi cōme vng purgemēt colerique q̄ est & yst hors des oreilles des bestes/ et cest po² la grāt chaleur de lesperit et le mouuemēt qui est fait en la mouelle et le signe si est/ car pres q̄ toutes les mouelles des parfaictes plantes si sont trouuees blanches et moistes au cōmencement de leur ieunesse et quāt elles vont en acroissant elles iaunissent et sechēt/& sont aulcunes plātes q̄ ont ainsi cōe toute leur substāce moueleuse cōe le suchz et yebes & ont telles plātes plusieurs neuz & sōt nourriz de la moelle/si fault quelles ayent grās mouelles et ce voyons nous en la vigne / mais elle a moins de mouelle q̄ le sehuz ne les yebles mais no⁹ trouuōs aulcunes aultres plātes du tout cōcauees cōme sont cānes & roseaulx/ & la cause si est pource quelles ont mestier de grād esperit franc et fumeulx q̄ est esleue en la cōcauite de ces plātes par le nourrissemēt mōtāt par les droitz cōduitz des costes des plātes. Et apres les escorces sōt es plātes ainsi cōe le cuyr est es bestes fors que tant q̄ lescorce ne tiēt pas si fort a larbre cōe le cuyr faict aux bestes & aussi cōe aulcune partie du cuyr de la beste quāt il est escorche du lōg ou au trauers le lieu nest pas tost sane ne repare q̄l ny ait trace aulcune & ainsi est il des escorces des arbres & plātes & po²ce les plātes sechēt souuent quant on leur oste lescorce dentour la souche iusq̄s a la chair de la plāte. Et nest pas lescorce de la purte des veines cōe le cuyr est es bestes / mais elle est de la matiere terrestre de la plāte q̄ est boutee hors delle. Elles ont double escorce lune dedās qui est la plus mole & pl⁹ doulce/& laultre dehors qui est plus dure & plus aspres.

¶ De la diuersite des parties simples et materiales des plātes. Chap. v.

Ainsi cōme es bestes les ramificatiōs des veines par dedās sont les supployemens des simples parties q̄ sont en la chair en ceste maniere il ya es plantes les lignes et parties herbeuses qui sont simples & materielles/& par lacroissemēt desquelles la plante croist/et aussi par leur secheresse la plante seche & sont telles parties proprement dictes simples et materielles pource q̄ elles influēt par le nourrissemēt & decheent par la secheresse des plātes tout aisi cōme les supplemens materielz es bestes. Et cest par vne cōmune et visee anathomie et

distinction de diuerses parties cogneue & appercevue es grās orties & cheneuis & lin & en plusieurs aultres q̄ ont moult fortes Voyes et Veines Visqueuses & glueuses et droictes quāt le chair materielle est pourrye en q̄lque eaue & puys sechee & apres est batue & frottee & en chet le dur & demeurēt les Veines ainsi cōme laine qui est lōgue molle & blāche pour la substāce Visqueuse et glueuse q̄ est en elle & de ce faict on toilles et draps. Et ceste maniere souloyent auoir les anciens philosophes es corps des hōmes & des aultres bestes/ car il les lioyent cōtre le cours de leaue fort courāt & aīsi leaue leur ostoit la chair materielle & molle et leur demouroit ainsi cōme Vne roiz de nerfz & de Veines/ & en ce mōstroit on la diuision et distinction des Veines et des nerfz es corps des bestes & aīsi cōme il est en lortie & ou cheneuis & au lin ainsi est il sans point de doubte es aultres plātes cōbien q̄ le materiel ne puist pas ainsi estre oste des parties officieres ne estre separe. La partie nō simple es plantes si est celle q̄ est cōposee de plusieres parties simples cōe les racines & les raincealux. La plante selon la sentence de Platō est la figure dung hōme renuerse ce dessoubz dessus/car les racines ont la substāce semblable a la bouche/& se dilatēt de toutes pars affin dauoir leur nourriture de plusieurs lieux & ainsi se dilate la plante & espāt par aual/mais elle se dilate & espant par aual par rainceaulx q̄lle espāt q̄ se multiplīēt pour deux causes. Lune si est materielle q̄ est habondāt de nourriture. Et laultre est efficient q̄ est la chaleur du soleil q̄ de toutes pars touche larbre / et faict bouillir le ius et lhumeur dedās & latrait aux petes par dehors/et pource le multiplie ainsi en rainceaulx au dessus ou elle est plus restraincte par la digestion plꝰ subtille. Et le signe si est de ce q̄ les plantes q̄ sont enuirōnees daultres arbres si cōme il est es grans forestz & boys espes si croissent droit en hault & ne multipliēt pas tāt de rainceaulx ne leurs tiges nen croissent pas si fort pource que le soleil nataint pas si biē larbre en toutes ses parties dētour/& pource il ne faict pas si fort bouillir lhumeur de la plante ne aussi il ne la traict pas au dehors a grāt suffisance/mais le froit de lombre si enclot la chaleur par dedans & quant elle y est multipliee elle enchasse et fuit son contraire & se traict en hault/ & aīsi par le nourrissement traict en hault et le froit demourant aual en lombre qui de sa nature tend au centre / le chault du soleil ne sarreste pas en la tige ne es rainceaulx mais traict en hault & pource larbre croist hault a peu de branches.

¶ De la generation & nature des fueilles fleurs & fruitz. Cha.vj.

Ie dy q̄ la nature des fueilles en toutes plantes est humeur pleine de eaue q̄ nest pas bien digeree & de secheresse q̄ est ter-restre/& q̄ nest pas bien purgee de lordure terrestre & en aucune maniere meslee & attainte Vng peu de soleil & la finalle intention de la fueille cest de couurir et purger le fruict pource q̄ nature a mestier de purgatiō pour oster la superfluite de lhumeur q̄ y est / & pource cōme sage elle Vse de celle mesmes purgatiō. La matiere des fueilles & du fruict est Vapeur/mais Vapeur est double. Lune est moiste & pleine dhumeur laultre est seche & Venteuse. La Vapeur moiste est la nature des fueilles & celle q̄ est seche et Venteuse est la matiere du fruict et pource le fruict est de nature Venteuse. Et cōbien q̄ la fueille par Umbre attrēpee re-

straigne lardeur du soleil/ toutesfoys le
fruict qui est engēdre par la grād force du
soleil nest pas pource du tout empesche de
sa digestion par la fueille pour aulcune di-
stāce du fruict a la fueille: mais les fleurs
sont de la pl⁹ subtille humeur q̃ premiere-
mēt boult de la chaleur du soleil ⁊ pour la
grād habōdance q̃ y est elle est dilatee par
dessus/ ⁊ pource que celle humeur est plus
cuite ⁊ digeree elle est bien odorant. Laql-
le chose ne pourroit estre si elle nauoit hu-
meur digeree ⁊ subtille en soy ainsi cōme
elle a terrestre matiere q̃ est tres subtille et
tres meslee auec lhumeur/ car le fruict q̃
est de saueur terrestre ⁊ venteuse/ ⁊ ya aul-
cune subtille nature dung petit dhumeur
de mēbre terrestreite q̃ est en force par cha-
leur digerāt ⁊ si est de plusgrand saueur q̃
le venenāt q̃ est en la substāce de la plante:
⁊ pource elle yst pmieremēt hors du bou-
ton ou doibt estre le fruict ⁊ cest par la ver-
tu du soleil qui la forme en fleur/ ⁊ de ce se
prennēt ⁊ formēt les lermes du miel et la
cire. Cest dont chose certaine q̃ la substā-
ce des fleurs est de matiere subtille ⁊ moi-
ste meslee auecques subtille terrestreite q̃
de sa nature est pl⁹ formables en fleur par
figure q̃ est en grosseur de fruict. Et po²ce
en printemps les fleurs sont premieres/ ⁊
auant q̃ les fueilles ne le fruict ⁊ aussi sōt
elles plustost blecees du froict et flairent
moult souef. Et lhumeur est au pmier pl⁹
verte et ague et a mestier de plus grād di-
gestion/ ⁊ est le dernier parfaict en larbre.
Et quant les fruictz cheent ilz ne prennēt
pl⁹ leur nourriture de la chair de larbre/
mais de la terre et le signe est en ce q̃ quāt
lon veult semer ⁊ lō oste toute la chair den-
uiron le fruict la semēce en germe mieulx
q̃lle ne feroit a tout la chair. Et apres la
nourriture des fruictz po²rist legieremēt

pource q̃ nature na forme les fruictz fors
que pour pourrir quant la semence seroit
acōplie/ ⁊ quāt il cherroyt ou lieu de la se-
mēce il pourriroit ⁊ seroit humeur ⁊ moi-
steur ou la semence seroit mieulx cōfortee
⁊ sen mettroit plus legierement a germer.
Et le signe des villains est que quant ilz
veullent faire les vignes bien portās ilz
les fument des fueilles/ et du marc et des
pepins quilz recueillent dicelles vignes.
Et aussi nous voyōs en nature que pour-
ce que la chair du fruict ne vault riens a
faire fructifier la semence puis que natu-
re ne fault iamais est necessite la chair du
fruict se rompt ⁊ la semence se depart de la
chair du fruict q̃ chiet ⁊ appert ce q̃ dict est
es toutes oeuures de nature ⁊ le voyōs/ car
la corruption de la chair sur la terre vault
a faire porter larbre cōme faict fiens. ¶ Il
aduient aulcunesfoys que le fruict perist
plus tost et plus souuent que la fleur ou
pour cause que les plantes sont grandes ⁊
mettent leur humeur en nourriture de la-
quelle humeur le fruict deuroit estre for-
me/ mais la subtille matiere qui se trans-
porte en forme de fleur nest pas bien incor-
porable a la plante/ et ainsi le fruict perist
⁊ nō pas la fleur. Une aultre cause ya po²-
ce que la grosse matiere ne peult pas estre
si tost menee et vnie a la plante comme la
subtille humeur/ ⁊ lors par aduenture ilz
portent fruict le second ou le quart an. Et
la tierce cause si est quāt la vertu ne peult
pas attraire en hault la grosse durte des ra-
cines ⁊ lors par aduēture elle attrait bien
nourriture souffisāt po² le fruict si aduiēt
quil ne se peult pas si tost conuertir fors
q̃ par aduenture apres deux ou trois ans
quāt la nourriture sera assēblee en la plāte
auecq̃s lhumeur souffisāt/ car lors il fru-
ctifie ⁊ non es aultres ans. Lhuille ⁊ lolli-

ue le monstrent pource ꝗl fault au fruict grande humeur et gresse et grant chaleur digerant et pour ces causes elle est souuẽt empeschee de fructifier.

¶ De la cõiunction vnite et diuision des plantes. Chap.vij.

Il est vne maniere dassẽbler & ioindre plãtes ensemble q̃ est par incisiõ & trẽchet & ainsi vne plãte est ioincte a laultre/si cõme vne souche est ioicte a la racine ou vng raincel a la souche & y est ente si fermemẽt comme si cestoit tout dune plãte & touteffois ilz sont de diuerses especes/& la plãte qui est entee traict si grãt nourriture de larbre ouquel elle est entee que elle prent de la racine en bas:ce dõt elle gette ses brãches ses fueilles & fruict de sa propre nature et nullemẽt de larbre ouq̃l elle est entee/car le gettõ ente est forme en vng neu gros cõme vne vessie ou vne bosse & par ce nous apparceuõs deux digestiõs en larbre cõbien q̃lles soiẽt pareilles dõt lune est en la racine & laultre en la souche & es brãches & pour ce vault il mieulx enter en bas q̃ en haulte car de tãt q̃lle sera plus bas entee le fruict en sera de meilleur saueur/& de tant cõme elle sera plus haulte entee le fruict en sera plus sauluaige & encores par vne plus meilleure chose/car la chair du fruict est selon la nature & la vertu de la digestion du raincel entee et la saueur du noyel et sa viguer sõt selon la vertu et la nature de la racine/et la cause si est car la masse de la chair du fruict est & vient de lieu prochain & la substãce du noyel ne peult pas venir de pres/mais proprement de la partie ou est le cueur de la plante de laq̃lle vertu tout larbre est forme & cest la racine. Semblablement est il des bestes/car la semence pour la plus grant partie vient du cerueau des bestes & en est extraicte par tout le corps & en prẽt sa vertu/& aussi les noyaulx sõt traictz & viennent du premier membre de larbre affin quil prengne la vertu de tout et par especial de la racine laquelle dõne la vertu a tous les corps des plãtes. Mais aulcuns sont doubtẽ sur ce pource que les bestes qui sont diuisees par membres et par pieces pourquoy les membres et les pieces nont vigueur & force ainsi comme ont les pieces des arbres et apres la plãte par semblãce de ses parties de tous costez tout ainsi comme par vne bouche elle succe et prent la nourriture et en soy ainsi comme en vng ventre et veines la digere et par ce elle a force et vertu et croissance/mais es bestes cõbien q̃ en plusieurs choses il y ait semblãce des corps & pource quant ilz sont diuisez ilz tiennent en chascune partie sens & mouuement touteffoys aulcuns membres diuisez du remenant du corps combien quilz ayẽt la forme silz nont ilz pas vie naccroissement & ne peuuent prendre nourriture/ne les aultres pties aussi ne peuuẽt sãs eulx. En telles diuisiõs ceulx q̃ sont les plus longz & plus moistes si croissent le mieulx silz ne sont de trop tendre substance vignes & saulx le preuuẽt:car quãt on les tord & taille leurs raincaulx retiennẽt par auant leurs conduictz ouuers & les voyes entieres par deuers la nourriture. Et pource si tost cõme ces voyes si attaignẽt la nourriture elles se prẽgnẽt a le receuoir & succer & se prẽt la plãte a croistre/quãt on les trenche lors les conduictz se adressẽt par droit point a la nourriture & nõ pas a la croissence ne a la iettemẽt des brãches & par telle incisiõ faicte en la plãte toute ladicte plãte en est hastee & les cõduictz dicelle en sont estroiz pour le dur & pource ilz deuiennẽt souuent secz quãt on les trenche fors q̃ la

vigne & le saulx & vault mieulx les tran-cher au travers q̃ au lõg & si vault mieulx q̃ la playe soit vng petit lõgue q̃ rõde pour ce q̃lle en a les cõduitz mieulx ouvers vers la nourriture & quelle ne aille pas trop sur le rond. Et le signe si est car quant on fend les racines des anciens arbres vng petit selon le long ilz en font plus grant et meil-leur fruict/& qui droictement les trenche-roit en parfond larbre periroit/et aussi la trenche du long nẽpesche pas la nourritu-re/mais la trẽche & la division au travers lempescheroit & aussi la trẽche au long ne mue poĩt la saveur du fruict quãt la playe est guerie mais la trẽche au travers iusq̃s a la moelle du millieu si gaste tout. Aulcu-nesfois il advient q̃ lune brãche perdra sa ra-cine & en sera divisee & de la souche il saul-dra vne nouvelle racine & gettera des aul-tres rainceaulx & souches & fructifiera.

De la transmutation de lune plante en laultre. Chap. viij.

Une maniere de trãsmutation de plantes est/car il advient peu q̃ lon puisse trencher vne forest de chesnes ou de fresnes & daultres arbres p̃faictz & q̃lz revieignẽt en telle espece cõme devãt/mais quant les-ditz arbres sont coupez il en revient bien aulcuns q̃ ne sont pas si nobles q̃ les pre-miers & la cause si est pource q̃ les racines des vieilz arbres sõt fermes & dures et ne peuvẽt bourgẽner ne faire si bons arbres cõme devãt & par avant q̃ leurs tiges sont couppees pource q̃ leurs cõduitz sõt clos. Mais par la vertu du soleil ilz font aul-tres plantes moins nobles & aucunesfois nen font riẽs. Apres il ya vne maniere q̃ est divisee en plusieurs cõme il est esprou-ve de vray/car quant vng arbre portant fruyct est trẽche en la souche & le tronq da-val demeure en terre ainsi cõe lon faict en lincision dune ente & on met la vne brãche il porte fruict qui nest de telle figure ne de telle nature & saveur q̃ laultre. Cõme q̃ y mettroit raiceaulx de prunies/peschiers ou cerisiers ou daultre arbres dõt les fruict ont pierres et os/lors il en viẽdroyt fruict qui nauroit ne pierre ne os/& aussi q̃ met-troyt en la semẽce ou en la souche de la vi-gne vne cerise ou vne põme ou vne poire lon trouvera les grapes de vigne meures quãt les cerises ou les põmes ou poires se-ront meures & telles immutations mer-veilleuse se mõstrent a ceulx q̃ sestudient a faire ẽtes diverses & colligatiõs d̃ arbres. Itẽ cest vne chose esprouvee q̃ quãt lon en-te vng greffe ou vne verge de pescher ou trõq du pin ou de cin la nature du greffe et la nature du trõq serõt muees par la per-mutation des deux & en sourdrõt nefles q̃ seroint plus grãs & plus grosses q̃ aultres nefles & aussi plus moles. Et advient en ce cõme en aulcunes bestes/car par la cõmix-tiõ de leurs natures & semẽces en viẽt vne espece q̃ nest sẽblable na lũg na laultre/cõe de lasne ou de la iumẽt & du cheval & d̃ las-nesse quãt ilz cõviennẽt ensẽble/il en viẽt vng mulet ou mule q̃ ne sont pareilz na lung na laultre. Et aussi les peches q̃ ne sont pas moult dissẽblables du pin ou du cin & q̃ ces arbres sont de deliee substance ilz cõmuent leur vertu ensemble & ou lieu de lincisiõ ou le greffe est assis le ius & lhu-meur des deux arbres se mixtiõnent ensẽ-ble & ce q̃ viẽt au dessus se mue petit a pe-tit en autre espece q̃ lune des deux & devient neflier/car par la figure des fueilles lon peut assez cõgnoistre q̃ le neflier a aulcune sẽblance a pin ou a cin & aussi par les os & noyaulx ainsi cõme dit maistre albert. Sãs ces mutatiõs merveilleuses il ya vne aul-

tre mutation/car dune espece sauluage on
en faict vne domesche & de la domesche on
en faict vne sauluaige. Et pour en scauoir
la maniere cest chose certaine q̃ toute plã-
te q̃ lon ne laboure ne cultiue se p auãt elle
estoit domesche elle se assauuaigist: & se la
sauluage est laboure & cultiuee elle deuiẽt
domesche. La plãte q̃ est sauluage a cõmu
nemẽt plus de fruict q̃ la domesche: mais
il est moĩdre & pl⁹ aigre & la domesche par
le cõtraire a moĩs de fruict/& est pl⁹ doulx.
Pour faire deuenir la plãte domesche saul-
uage la maniere si est de luy soustraire le
labourage et lhumeur et endurcir la terre
ou elle est cõme par y mettre sablõ ou arai-
ne deaue/car ce empesche q̃ la nourriture
naille a larbre et par ce deuiẽt larbre sec et
mesgre & en est le fruict petit aigre & saul-
uage. Et la maniere cõmẽt la plante saul-
uage est faicte domesche est ainsi cõme en
trois choses/lune si est selõ la nature de la
terre/laultre selõ la nature de la plãte/et
laultre selõ lõbre & le soleil. Premieremẽt
il fault ẽgresser & lier la terre en la remuãt
tant q̃ ce ne soit pas sablon ne pouldre & la
fermer par mesure en telle maniere quelle
puist biẽ receuoir la rousee & la pluye & get-
ter hors ses vapeurs dẽtour les racines &
retenir aussi ce q̃ luy est necessaire & y con-
uiẽt mettre terre grasse & cõuenable selõ les
cõplexions des plãtes. Secõdemẽt quant
aux plãtes il les cõuient cõsiderer & tail-
ler les rainceaulx espineux & sauluages &
les aultres supfluitez & aulcunesfoys les
oindre pour adoulcir & amolier/et aulcu-
nesfois les trẽcher & ouurir affin q̃ la plã-
te viegne pl⁹ grosse. Et quãt on veult do-
mescher la sauluaige se lon y faict incisiõ
lon y doibt mettre vng greffe dicelle plãte
ou dũg aultre q̃ est saulvage ou q̃ aulcune
branche dudict arbre soit fichee ou il sera
incisee ou q̃l soit p̃ce au trauers iusq̃s oul-
tre la moelle/& soit la bien liee pource q̃ par
telle maniere il retient mieulx sa chaleur
naturelle pour sa fermete. Ainsi cõe la pier-
re eschauffee garde plus lõguemẽt sa cha-
leur naturelle pour sa fermete q̃ ne faict le
boys/lhumeur aussi si tient pl⁹ lõguemẽt/
& y est mieulx digeree pour la tortuosite/&
lors le fruict en est plus doulx. Apres aussi
il cõuient bien cõsiderer les vmbres & les
regars du soleil pource q̃ aulcunes choses
ne croissent & ne fructifiẽt point bien fors
en lombre si cõme la cucurbite & courges &
telles choses. Et les aultres ne croissent
& ne portẽt fors q̃ au soleil treschault cõme
la vigne. Et les aultres veulent chaleur
attrempee. La cause pourquoy les arbres
domesches portent moins de fruict q̃ les
sauluages si est pour labõdance de lhumeur
nourrissant & domesche/& pource q̃lz nont
pas habondãce de sec aigre & sauluaige le
sec se diuise en plusieurs pource q̃ le sec et
laigre ne sentretiennent point.

¶ De la diuersite des alterations qui
sont faictes es plantes. Chap. ix.

Il y a aulcunesfois diuersitez
es plãtes par alteratiõs pour
cause de ce q̃ aulcũe alteratiõ
engẽdre diuerse generation &
de ce ont parle les anciens q̃ ont dict q̃ lar
bre pour cause de la froidure du lieu ou il
est/& de son anciennete est endurcy/& se en-
trasible & a vne tortuosite q̃ enclot les cõ-
duictz de la racine p lesq̃lz elle doibt attrai-
re sa nourriture. Et se on trẽche la racine
& par especial es gros rainceaulx princi-
paulx & lon met vne pierre en la trenche a
ce q̃lle ne se recloe trop tost elle se referme
& se prẽt a traire sa nourriture par les con-
duictz des ptites trẽchees & se reprẽt a por-
ter fruict & en telle maniere larbre brehai-

gne peult estre faict bō & bië portät fruict. Et aussi aulcũs arbres sōt dictz masles & aulcũs femelles/& les cōgnoistrō a ce q̃ le masle porte & gette plustost ses bourions: car sa vertu est pl⁹ fort mouuãt/& aussi q̃ ses fueilles sōt pl⁹ courtes & pl⁹ estroictes pour la seicheresse de luy: & appert ce q̃ dict est en plusieurs plantes et par special ou palmier/car le raincel du masle ou la poul dre dicelluy mis sur les raiceaulx de la femelle si vault a generatiō ou a la meureure du fruict de la femelle/& autãt vault selon plãte le masle sur la femelle affin q̃ lodeur du masle p le benefice du vẽt soit träsporte a la femelle. Et par telle maniere est il des pōmes puniq̃s se elles sōt plantees sur les oliues ou de coste affin q̃ la vapeur des fleurs & des fruictz viengne sur les oliues po⁹ce q̃ le² pffite. Et aussi aulcunes aultres plãtes mises d̃ coste les aultres les empeschẽt en leur generation & en leur fruict. Si cōme le coull⁹ q̃ empesche la vigne. Et le noyer aussi q̃ empesche les aultres plãtes d̃ pres luy po² la merueilleuse amertume de luy. ¶ Il adviẽt aussi aulcuneffois q̃ pour alteratiō ou po² froidure vne plãte est alteree & est muee en aultre espece soit darbre ou de plãte/aulcuneffois en partie & aulcuneffois du tout: & en ceste maniere le calmẽt est mue en mente. Et aulcũeffois le fromẽt est mue en seigle ou aultre bled bastard/& aulcuneffois seigle est mue en fromẽt. Et se sōt ces alteratiōs po² la nourriture/pour le labourage/ou po² le lieu. Amãdiers/pōmiers de grenate & aultres plãtes sont legieremẽt chãgez & muez d̃ leur nature. Pōmiers de grenate se ilz sōt fumez de fiãte de porc & deaue froide ilz en valẽt mieulx. Les amandiers se ilz sōt aulcuneffois percez dune tariere ou si lon fiche vng clou p le millieu en telle maniere q̃ les superfluytez ou la gōme en yssẽt ilz en valẽt trop mieulx & aussi en amẽdẽt toutes aultres plãtes q̃ portẽt fruictz vermineux/mais les villains ny font q̃ vng trou/par lequel la superfluite sen depart. Et quãt elle en est departie ce q̃ y demeure en est mieulx digere pour la chaleur cōplexionnelle. Et par ce benefice les plãtes des bois sauluages sōt faictes domesches bōnes & frãches/car par ce on leur chasse lhumeur aigre/& p le labourage elles se affrãchissent cōme par vne medicine. Le lieu aussi & le labour artificel si y proufficent moult/& par especial a telles alterations. Et singulierement quant elles sōt faictes en tẽps deu. Et sont aulcunes plãtes q̃ ne peuuẽt amãder si elles ne sōt trãsplãtees. Po² plãter le meilleur en est au cōmẽcemẽt du printẽps quãt toute la vertu est encores en la plãte lors elle en amẽde/po⁹ce q̃lle attraict a soit lhumeur & la chaleur dōt elle bourtiōne/& si est aydee du froit a ce q̃ la chaleur & lhume² ne seuanouissent pour leuaporation. Mais les plãtes sōt trãsplãtees en yuer/car la plãtatiō ou lincisiō ya ia este faicte & est depuis acreue/& pource vault mieulx lors q̃lle ne feroit en printẽps. La chaleur naturelle est enclose en yuer es racines des plãtes/& la chale² q̃ est en terre faict aller la vapeur et la subtille chaleur a la racine dicelles plãtes q̃ est fichee ou lieu chault de la terre dōt les plãtes sont cōfortees & en valẽt mieulx/car le cue² de la terre est pl⁹ chault en yuer q̃ en q̃lcõque aultre tẽps de lan/& quãt le cue² & la racine de la plãte sōt ainsi rẽplis de lhume² euaporãte elle se engrossе cōtre le soleil quãt il lapproche & bourtōne & faict fruict. Et est la cause pourquoy les plãtes q̃ sōt parfont en terre proffitent grãdemẽt en yuer: mais ou tẽps dauldõpne

lon scet peu ou neant planter arbres/pour ce q en ce tēps lhume² est esuanoye & est la chaleur reboutee en terre & est tout ramene cōme a cētre froide par la chaleur de leste & pource lors de par la plante ne de par la terre elle ne peut prouffiter. En este aussi il ne fait pas bon planter pour le chault & pour le sec qui font euanouyr la vigueur & la vertu des plantes & par especial quant le soleil est en lescreuice ou au lyon quant lestoille canine regne / car lors tout art et sōt les plātes trop arces & seiches & sōt les vert⁹ des arbres febles & a perdu la terre lhumeur de sa nourriture. Toutessfois en aucun peu de lieux lō plāte en ce tēps pour ce q ces lieux sont aucunemēt attrēpez en chaleur si cōme est vng lieu que lon appelle corona q est tres froit & tres moiste pour cause ql est pres de mōtaignes ou ql approche a la partie daquilon.

¶De la diuersite des plantes selon la diuerse production et generation des fruictz. Chap. x.

Aucuns arbres sōt fruit en vng an & se reposēt laultre ensuiuāt & prēnent leur nourriture et en treuue lon plusieurs telz et par especial grās arbres cōme sōt periers & palmes et leurs semblables lesqlz cōbien qlz gettēt rainceaulx & fueilles po² couuerture toutessfoys ya il peu ou neāt de fruit en iceulx/mais en laultre an on y treuue habōdāce de fruit/car lūg an il croist & laultre il porte/si cōme grās bestes q mettēt mois en semēce q les petites. Et aussi aucūs arbres sōt brehaingz en le² ieunesse q en leur vieillesse portēt moult de fruit/si cōe la vigne q porte meilleur fruyct vieille q ieune & aussi pl⁹ se ce nest qlle soit par trop vieille/car lors elle deuient brehaigne pour la froideur & seicheresse q habondent en elle.

Et aussi aulcūs aultres arbres portēt pl⁹ de fruyct & meilleur en leur ieunesse quilz ne font en leur vieillesse/si cōme les amādiers et periers.

¶Des choses q sont necessaires a toutes plantes. Chap. xi.

Toute plante a mestier en toutes ces parties de cinq choses cōme chescune beste a/cestassauoir de humeur/de semence/de lieu conuenable/de humeur nourrissant/et de air naturel et proporcionne : & se ces choses sont es plantes elles naistront et croistront:et si aucunes y deffaillent tout va a neant.

¶Des choses q sont a la generation & croissemēt des plantes. Chap. xii.

Les herbes et toutes choses q croissent de terre par la racine/si ont mestier de lune ou de plusieurs de cinq choses q sont humeur/pourriture/semence et eaue et plantation.qui est quant vne plante est faicte sur laultre. De ces cinq choses la semence a en soy vertu formatiue de plante et a en soy la matiere et lefficient tout ensemble la pourriture prent vertu & formatiō des vertus des estoilles : lhumeur qui est meslee des elemens est la viande et matiere tant de la generation comme de la chose engendrer et de la plante / car cest ce que la plante trait premierement a soy de la terre et le prent quant lhumeur est purifiee & digeree en soy/leaue est tout ainsi es plantes comme es aultres choses q ont nourriture/car elle ne sert daultre chose si non de transporter la nourriture pource q la viande nyroit point a prouffit si leaue ne la transportoit. Car leaue q ne se laisse point arbre retient la viande q la chaleur ne larde & la trāsporte aux parties des plā

tes & des bestes. Et la plantation est quãt vne plante est antee sur vne aultre plante pource q̃ la plante a pourriture et humeur dedãs soy laq̃lle par la vertu du soleil gette vne exaltation de lune en laultre & aĩsi naist & croist lune de laultre. Et seruẽt ces trois choses a la generatiõ des plantes/& les autres deux valẽt a la nourriture/car a la generatiõ valent semence pourriture & plãtatiõ: & cõuiẽt a la generatiõ des plãtes q̃lles ayent forme de leurs especes et cest la vertu formatiue & des choses daual est la semẽce & de la vertu de p dessus est la pourriture en la vertu du soleil ces deux choses sõt simplemẽt requises a la gñatiõ ds plãtes & la trãsplãtatiõ y vault moult. Et deux autres choses a la viãde dicelles plantes/car lhumeur est la substãce de la viãde & leaue dõne le mouuemẽt & trãsporte p celle viãde aux ptíes des plãtes. Auecques les choses dessusdictes il ya encores aultre chose q̃ ayde biẽ a la generatiõ des plantes et au nourrissemẽt dicelles (dont il est faict mẽtion cy dessus) cõme lieu conuenable & air biẽ proportiõne. Et ne sont pas ces choses quãt a lestres des plantes/mais elles valent & proffitent a la bõte dicelles & si ne seruẽt fors a la pourriture et a la samẽce ou aux humeurs q̃ sõt choses bien attrẽpees de lieu & de air cõuenables & naturelz aux plãtes/car vng mesme air cõuient a la plante pour la cõfermer & engluer & assembler lhumeur de la semẽce de la pourriture & de la viande dicelle si comme il aduient es bestes.

¶ Du fiens & de la pourriture et nourriture des plantes. ¶ Chap. xiij.

Combien q̃ nature soit seullement le cõmencemẽt des choses naturelles/toutesfois en toutes choses esq̃lles la substance est transmuable art dõne grãt ayde & labourage aussi/car par art elles sõt trãsmuez ou en myeulx ou en pis. Dõcq̃s no9 parlerõs des chãps & de leurs labourages & aussi des arbres & de tout ce ou lon peult plãter & de afrãchir les plantes sauuages & den oster hors la sauuagine. Et en ce sõt a cõsiderer la viãde le fossage & le labourer le semage & lenter par incisiõ. Et doibuẽt auoir to9 les laboureurs regard a ces choses. La viãde nest point vng seul element aincoys cõuient q̃l y ait mixtiõ/car ainsi cõe la plãte est cõposee de plusieurs elemens aussi doit estre sa nourriture cõposee de plusieurs. Et aussi nest pas la viande chose q̃ par soy puist estre trãsportee aux mẽbres & pource doibt estre la viãde des plantes arrousee ainsi cõme les bestes boyuent pour arrouser la viande & pour mieulx trãsporter la nourriture aux mẽbres / & dõcq̃s la propre viãde des plãtes est chose cõposee & moiste: mais icelle chose moiste demourãt en son entierinete & en sa sauue substance nest pas en voye de mutatiõ a aultre chose aincois est sauuee en soy mesme & par ainsi les plãtes ne sõt pas nourries de la viãde sauuee & demourãt en estre & en son espece/mais il fault q̃lle soit auant corrõpue & q̃lle soit muee de sõ estre naturel & lors elle est enuoyee a ce q̃ en doibt estre nourry. Et pource nature a dõne aux bestes vẽtre ou la viãde est corrõpue & ou elle se digere dõt la pure moisteur est le nourrissemẽt & le sec & dur q̃ est superflu sen yst hors & pource la fiente est bien tost cõuertie en cẽdre & pouldre. Et les plãtes ont la terre pour vẽtre & pource autour des racines il ya corruptiõ & putrefactiõ dõt les plantes traiẽt a elles leur viãde & substãce q̃ est la pure humeur. Et appert ce q̃ dit est par ce q̃ les villains fumẽt leurs terres & mettẽt du fiens aux

racines des arbres et si ne va point aux racines sinon que pluye rousee ou aultre eaue le transporte. Et la grosse vapeur est traicte hors par la vertu du soleil/ et la deliee demeure qui nourrist les racines Et pource que les plantes sont plus dures et plus seiches que les bestes elles ont mestier de viandes plus dures et plus terrestres que les bestes. Et la derniere viande nourrissant est ensemble et auecques la chose nourrie et ce est apparant par les plantes qui sont bien nourries de trop gras fiens si attraient a elles gresses et nourritures ou pourritures de nulle value. Et les plantes qui ont fiens bien proportionne en humeur terrestre sont bonnes et belles et bien fructifians et sont bons fruictz et prouffitables et de bonne nature. Et par semblable se elles ont fiens trop gras et trop plein deaue elles en traient trop et deuiennent trop grasses et trop pleines et font trop de faulx bourions et de fueilles et peu ou neant de fruict et qui vauldra peu/car il sera plain deaue et pource fiente doit estre chaulde et vnctueuse dont Paladius dict que la fiente des oyseaulx qui ne sont pas de riuiere et par especial des coulons est bonne pour les terres et aussi est la fiente de cheuaulx/de asnes/de brebis/de vaches/et de cheures pource que ces bestes ont la digestion seiche/ et pour ceste cause la fiente des pourceaulx ny vault riens et vault mieulx la fiente en sa moyenne chaleur que quant elle est seiche et en pouldre/car la sueur donne nourriture aux plantes et aussi vault mieulx le fiens qui nest pas trop chault ne trop sec que trop sec et que trop nouuel/il est conuenable dung an ou de trois pars dung an: et pour ceste cause aulcuns saiges phisiciens commanderent que les habitations des gens malades tous secz soyent faictes empres telz fumiers et dient que lair et vapeur diceulx fumiers leur rend aulcune chair par les subtilz conduictz du corps et en deuiennent moins secz et plus moistes: et aussi lappreuuent les alkimistes qui font aulcunes operations en la chaleur du fiens quilz appellent le four ou le ventre du cheual. Et quant lon fume les terres de fiens sec elles seichent qui ne les arrouse moult souuent et ainsi le nourrissement ne mue point la nature de la plante non plus que la viande mue la nature de la beste. Apres comme nous auons dict par auant la terre est le ventre de la plante et la est premierement receue la viande/et digeree a la semblance de la plante et de la est traicte la mutation pour nourrir la plante/car les vertus de la terre sont les principalles vertus de la plante. Et selon les mutations de la terre les plantes se muent/ et ny a chose si aydant a la mutation de la nature de la plante comme la mutation de la terre et laide du fumage. Nous auons dict par dessus quil nya pas tant de digestions es plantes comme es bestes et cest certain que es choses semblables la mutation est plus legiere quelle nest es choses dissemblables et pource nous veons aulcunesfoys que aulcunes plantes sont muees non pas seullement en fruict ou en odeur mais en aultre espece de plante pour la continuation de la viande et du fiens. Et aussi par art se aucun perce vne plante en la tige par tout oultre pres des rainceaulx ou il y aura fruict pendant et mettre pouldre despices bien et largement dedans le pertuis et puis lestoppe de forte cire et daultre chose que lodeur ne sen departe le fruict sera aromatique et de saueur despices et les flairera et en rendra la saueur. Et par plus forte raison du fiens et se doibt lon garder de fumer terres de fiens sec et ars pource que aulcunesfoys les plantes en meurent et aulcunesfoys en perdent partie de leurs branches ainsi comme les gens et les bestes sont corrompus de mauuaise odeur/car nous

auõs esprouue q̃ vignes soubz lesquelles il y a fermẽt & pailles ou coquilles doeufz en sõt empires & aulcunesfoys les fleurs ou les fruictz en perissent et en sõt les aulcunes perdues & aussi telles choses nuysent aux personnes et plus aux hõmes q̃ aux femmes pource q̃ la nature de lhõme est plus tẽdre. Et ce q̃ lon gette des arbres & des herbes se il demeure empres ce dont il est oste il corrumpt tresfort. Et pource le doibt on mettre & getter loing. Aussi no⁹ cõuiẽt il scauoir q̃ pour celle cause lõ doibt faire pal⁹ & marchetz po² pourrir le fuerre & les pailles & poultres / car les pailles seiches les feremẽs/& les fientes des bestes ne se peuuẽt pas bien meurer de elles seulles sans eaue q̃ en faict la pourriture. Et si elles demeurent seiches elles corrõpẽt tout par la fumee q̃ elles gettẽt & quãt elles sont amoistiees elles en sont plustost puerties en nourriture & entrent plustost a la racine de larbre pource que lhumeur trãsporte mieulx la viãde. Et ne va point au cõtraire ce q̃ nous veons aulcuns villains preparer les lieux de leurs labourages par aulcuns bois quilz ardent dessus leurs terres dõt elles fructifiẽt mieulx et les plãtes aussi/ & nest pas pour fumer la terre/mais pour attẽprer la double malice dicelle/car aulcunesfois la terre est froide & p la chale² q̃ dict est elle cõcoipt la semẽce q̃ est gettee dedãs & en a meilleure vigue². Et aulcunesfoys la terre est trop moiste & est amendee par mettre cendre dedãs. Par les choses dessusdictes appert q̃ la fumation de la terre est principallemẽt biẽ req̃se pour la fructification des plãtes & que cest ce q̃ plus ayde a muer la sauluagine dune plante en franche et domesthe. Car la saulusgine nest fors q̃ negligẽce de labourage & aigreur du fruict q̃ nest pas biẽ cõuenable pour vser a gẽs. Et larbre frãc est pour le bõ labourage dõt le fruictz viẽt doulx plaisãt & delectable. Et se vedõs no⁹ es gens & es bestes q̃ la viãde mue les cõplexiõs. Paladi⁹ dict q̃ lon doibt ordõner vng lieu pour y assembler la fiẽte des bestes / car elle se degasteroit en plusieurs lieu & feroit horreur aux regardãs & greueroit de son odeur pour labõdãt humeur & tant q̃ se lodeur en feroit la semence des herbes ou des espines elles pourriroyent. La fiãte des Asnes est tresbonne & apres la fiente des brebis / des chieures / des vaches/et des iumẽs. Mais la fiẽte de porc est tresmaulvaise/mais les cendre en sont bõnes. La fiente de coulõs est tres ardãt. Et la fiẽte des aultres oyseaulx est bõne & prouffitable fors des oyseaulx de riuiere. Cassibus dict q̃ la fiente de coulõb est la meilleur apres la fiente de lhõme. Le fiens de cheual ne vault fors aux pres. Varron dict q̃ il doibt auoir deux fumiers pres de lhostel ou de la ville affin q̃ quãt lon leuera lung que laultre soit fres ou q̃l y en ait vng q̃ en baille deux et q̃ lon garde q̃ trop fort soleil ne larde / et aussi q̃ on ne laisse trop lõguement seicher/& po²ce le doibt on faire ou lieu ou il puyst aller de leaue aulcunesfoys. Et cõe dict Paladi⁹ / lon doibt fumer en la montaigne plus espes que ou plain chãp & quãt la lune est en decours la fumeure en vault mieulx. En vng io²nal de terre en mõtaigne souffiroyent. xxiiij. charges d̃ fiẽs & en la valee dishuict. Les villains de Boulõgne y en mettẽt le double et plus/mais ilz nen mettent pas tant en tuscane. Et doibt lõ mettre dessus des rainceaulx darbres et de vignes affin q̃ le soleil ne lempire par succer la substance et le desseicher. En aulcune ptie de lyuer lon doibt mettre hors le fiẽs/ & q̃ ne le pourra

faire en tēps deu si le face lon auant q̄ lon seme et quil soit gette par les chāps cōme semēce & par especial les crotes de chieure y soient gettees a la main cōme semēce/et ne vault riens fumeure en printemps. Le champ moiste & plain deaue demāde plus de fiens q̄ le sec. Et q̄ na assez fiēs croye & terre argilleuse valēt es lieux sablōneux/ & p especial aulx bledz & vignes. Et aussi lupins semez en Aoust valent fiēs en terre/ & les doibt lon recueillir en Auril et en May/& dure leur gresse p deux ans seulemēt. En Tuscane les villais semēt les lupins en terre biē labouree a la charrue & les gettēt en la fin de Juillet/ & au cōmencemēt Daoust/& les cueuurēt a la charrue/ mais les aultres y semēt diuerses choses et quāt elles sōt parcreues ilz les retournēt en terre/& p leur pourriture les terres sōt fumees. Les aultres quāt le᷑s terres sont seiches & ne porēt poīt fruictz ilz les arrousēt p cōduictz q̄lz fōt aller p toute la terre/& aise les engressēt & y vault mieulx leaue trouble & plaine de terre q̄ la clere/ et ce prouffite biē & par especial en este quāt le soleil fiert apꝰs dessus. Ceulx de Millan cōmunemēt semēt lupins ou ilz doibuent semer lin/mais auant q̄lz semēt le lin ilz retournēt les lupins en terre soyēt grans ou petis/car ilz rendēt la terre plātureuse & encore vauldroit mieulx se ilz les arrousoiēt & trēpoient par auāt & accordēt q̄ toutes cēdres peult estre faict ainsi & pource ilz ardent le fiens & puis le semēt a la main & apꝰs ilz arēt la terre & la tournēt ce dessus dessoubz. Lon doibt fumer terres/chāps/ vignes & iardins des kalendes de Septēbre iusques au Mars pchainemēt ensuiuant & par tresforte gelee. Et pareillemēt en temps de gelee peult on bien mettre du fiēs sur les bledz. Toutesfoys vous debuez scauoir que de vne charretee de paille lon peult faire six charretees de fiens. Et souffist vne fumeure de fiēs de bestes iusques a six ans. Et aussi debuez scauoir q̄ sās fiēs de bestes lō peult biē faire bōnes fumeure par aultres maniere/car en yuer lon doibt getter hors le furre et aultres pourres es voyes boueuses & moistes par ou passēt gēs & charroy ou en fossez/& apꝰs ce q̄lz y auront este q̄nze iours ou enuiron & q̄lz serōt dessoulez les assembler en vng large mont q̄ soit creux affin q̄l puist receuoir & retenir la pluye & les conroyer & cōfire par temps cōuenables la ou ailleurs et apꝰs sen ayder pour fumer en tēps deu.

De leaue cōuenable a meurer le fiēs & au nourrissemēt des plātes. cha. viiij.

Leaue de pal⁹ est cōuenable poᷓ meurer les fiēs q̄ est nourriture des plātes. Car leaue courāt ne le meure pas biē et si narrouse pas biē la plante a prouffit pource q̄ par sa froidure elle restraint les conduictz des plātes & des racines & aussi du fiens/et ne laisse pas venir la chaleur moiste et naturelle iusq̄s a la supfice de la pleine terre & nēuoye poīt la viāde a la racine aincois ne le faict q̄ lauer/ & poᷓce ne veōs pas cōmunemēt plātes naistre en eaue fort courāt/car lhumeᷓ terrestre sē va auec leaue & ne demeure q̄ pierres dures & froides ou la plante ne peult prouffiter. Mais leaue arrestee q̄ se tiēt en vne place si meure bien le fiens & la nourriture/car elle recoipt la chaleur du soleil et p le ray du soleil elle oeuure les racines des plātes poᷓ y ētrer la nourriture & les faict fructifier/ et par especial celle qui vient des pluyes & des nuees pource q̄lle est chaulde & vaporable. Et si leaue viēt de fontaine ou daultre part il fault q̄ elle sente le ray du soleil auāt q̄lle soit mise sur les fiēs/mais leaue

de neiges griefue moult aux plātes pour sa grād froydure se elle nest parauāt bien eschauffee du soleil / car sa froydure si est mortelle aux racines dont larbre nest pas legieremēt guery. Et appert assez ce q̄ dict est par ce q̄ terres cōmunement pleines de neiges ne apportent q̄ peu ou neant dherbe/mais leaue de pluye combiē q̄ elle soit froide toutesfois elle est de legiere eschauffee du soleil & si a chaleur de la nue dōt elle descent. Leaue de rousee est chaulde et moiste & doulce / & est de legier transportee aux mēbres des plantes & leaue de palus dont dessus est faicte mētion nest pas seiche empres les plantes / & si les plātes en sōt trop chargees elles en sont ēpeschees/ mais si elles en ont par mesure elle leur prouffite moult. Et pource est bon de tenir le fiens propremēt en la plus haulte partie du courtil ou du chāp affin q̄ la vertu et la nourriture du fiens sespādes aux racines des plātes quāt elle descēdra en bas auec les eaues des pluyes. Eaues maigres q̄ descēdent trop impetueusemēt sōt les terres par ou elles passēt brehaignes. Et les eaues terreuses & grasses q̄ viēnēt de pal⁹ & de pluyes chauldes sōt les terres par ou elles passēt biē fructifier & porter: et leaue des mares prent sa chaleur du soleil et sa vertu & dicelle chaleur elle cuit les herbes q̄ sont dedās & les pourrist au fons & pource le fiēs prins es fons des pal⁹ est moult bō nourrissemēt aux plātes/& par especial quāt il est attrēpe en humeur / mais eaue salee leur est cōtraire cōe venin po^r ce q̄lle seiche & art tout & ēpesche toute pourriture & nourrissemēt & po^r ce q̄lle ne se peult conuertir ne adoulcir elle estoupe les conduictz & art tout. Aulcunes eaues aussi q̄ passent p manieres de metaulx ne valēt riēs aux plātes pource q̄ de la nature desditz metaulx elles ont vert⁹ corrosiues & puissance de ronger pl⁹ que de nourrir/ & par ce q̄ dict est peult assez apparoir quelle eaue est bonne et prouffitable pour les plantes et laquelle y est meilleure et aussi laquelle y est mauluaisse et contraire.

¶Du prouffit du labourage des champs semables. ¶Chap. xv.

Quatre prouffitz sont de arer fouyr et labourer la terre: dōt lūg est de ouurir la terre: le secōd ouurir & aplanier la terre: Le tiers si est po^r mesler la terre & le fiens ensēble. Et le quart si est pour faire la terre pl⁹ deliee menue & cōuenable. Il est p̄mieremēt de necessite q̄ la terre soit ouuerte pource q̄ aultremēt elle ne pourra recepuoir la semēce q̄ y seroit gettee & nen noyeroit point de fruict sur la terre selō la vertu q̄lle a en soy/& po^r ce il cōuiēt ouurir la terre en toute mutaciō de plāte quāt lon veult la plāte sauluaige faire deuenir frāche po^r ce q̄ le marchemēt des gēs & des bestes & leaue q̄ est cheue dessus la terre est si endurcie q̄ nulle bōne influēce ne doulx air ne semēce ny sont peulz entrer & par ce nen peult yssir riē d̄ bō fors choses saulvaiges & po^r ces causes est il necessaire de ouurir la terre. Apres aussi il cōuient que la terre soit aree et labouree a ce q̄lle soit vnie et pleine pource q̄ se elle estoit haulte dūg coste & basse de laultre leaue den hault descēdroit ēbas & ainsi la terre demourroit maigre & seiche dung coste & trop moiste & trop grasse d̄ laultre & p ce lūg fruict seroit saulvaige & laultre gras ou plain arbre d̄ fueilles sās fruict laq̄lle chose sera amēdee par bien arer et labourer la terre & aussi elle en recoipt mieulx linfluēce du ciel & le benefice des raiz du soleil. Tiercement il est necessaire q̄ la terre soit aree & labouree pour

aonnir et mesler ensẽble la terre & le fiens ou aultrement il ny auroit pas lieu propre pour la generation des plantes / pource ql ny auroit poĩt de equalite des qualitez requises a leur generation comme chaleur froideur humeur & sechceresse & po^r ce est bõ de les mettre a equalite par le labourage. Il cõuiẽt aussi briser la terre & faire subtille & menue affin q̃ la viande puisse venir a la racine & q̃ les racines se puissẽt espãdre p la terre sãs ꝑser. Et po^r ce dict Paladi⁹ que quãt la terre est aree par tẽps de pluye & q̃ la terre est moiste le labeur nen est pas si cõuenable q̃ par tẽps sec pource que par tẽps moiste la terre ne se peult pas si bien amenuiser & pouldroyer cõme par tẽps sec & demeurẽt les motes toutes ẽtieres & sãs prouffit. Et diẽt les sages q̃ lõ doibt labourer le champ cru par troys ou quatre fois pource q̃ la secõde croist le fruict dune part & la tierce laultre & la quarte laultre / & souffisent ces quatre fois et se par ces quatre fois les motes nestoiẽt assez amenuysees on les doibt casser a vng maillet fort et pesãt: mais se la terre du chãp est de bõne nature & assez deliee il souffit de la labourer vne foys ou deux. Et pource dit paladi⁹ q̃ lõ doibt cõsiderer la nature de la terre / car se la despẽce du labeur passe le prouffit de ce qlle rapporte on la doit laisser. Et se le proffit passe la peine & despẽse on y doit biẽ entendre. Ilz sont aulcunes terres q̃ il cõuiẽt labourer par fouyr & nõ par arer pource q̃ la gresse de la terre est si en parfond q̃ la charrue ny pourroit attaindre. No⁹ veõs aussi q̃ les bestes deaue q̃ sont engendrees en parfõd dedãs terre cõe en mares soubz terre sont venimeuses tant cõme elles sõt loig de la lumiere & nourrie de grosses vapeurs / et ainsi est il de la gresse de la terre quãt elle demeure en parfõd elle ne vault riẽs & pource la fault trãsporter a lair & q̃ elle sẽte la vertu du soleil & du ciel. Ilz sõt aussi aulcuns chãps q̃l ne cõuiẽt poĩt arer ne fouyr car quãt les egiptiẽs eurent faict distinction des chãps par mesure & geometrie ilz trouuerẽt quil estoit quatre manieres des chãps es q̃lz les plãtes sõt frãchies & domeschies par labour / cest assauoir cellup q̃ lon seme cellup q̃ est biẽ garny & aorne darbres fructifiãs cellup ou les bestes paissent & cellup ou croissẽt les nouuelles moissõs. De ces.iiij.manieres de chãps ilz en labouroyẽt & fouyssoyent les deux / cest assauoir le ꝑmier & le dernier dõt le premier estoit laboure chascũ an vne fois ou plusieurs & le dernier q̃ lon appelle noual estoit laboure vne fois en deux ans ou en troys ans ou en quatre ou en cĩq & aulcũs en sept ans vne fois / mais le secõd ou les bestes paissent on ne le fouyssoit point et aussi ilz ne foissoient point le garny de arbres fors que vng peu entour les racines des arbres.

Du labouraige des champs semables. Chap.xvj.

Le chãp semable et le chãp ou les nouuelles moissõs croissẽt sont diuersifiez car le semable est de si grãt vertu a fructifier q̃ sil nestoit cueilly ꝯtinuellemẽt il est de si grãt gresse q̃l en pourriroit & porteroit estrãges fruitz et bastars de diuerses herbes q̃ lõ ne pourroit pas bõnemẽt oster sãs grãt peine ou par aduenture q̃l getteroit si tresgrãdes humeurs q̃ la semẽce q̃ y seroit gettee seroit toute plõgee en gresse et perdroit sa vertu / & se il est de si bõne terre q̃ lon ne le puisse garder de faire estrãges plãtes il le cõuient semer to⁹ les ans & par aduẽture en vng an y mettre plusieurs semences pource que la terre est trop chaulde et trop

moiste / car telz châps aisi moistes sôt exposez a la chaleur du soleil en têps equinoctial quât les io^rs & les nuictz sôt egaulx & pource en fructifient plus car la chaleur attraict lhumeur de legier & par ce sôt bôs & de peu de labeur et sôt telz châps proprement appellez semables. Et si le soleil en degastoit si fort lhume^r q la terre en seichast ilz ne vauldroiêt riês & aussi se aulcûs châps sont si frois q la chaleur du soleil ne puyst traire lhumeur dû parfôd de la terre ilz ne valêt riês / car ilz ne serôt fors fruict sauuaige & ny pulliteroit la semêce & le fruict q en viêt est de la nature & a la maniere des arbres du bois q ont leur racine si en pfôd q lon ne la pourroit attaindre par arer ne par fossoyer. Et les châps arables ont le^r vertu en la plaine de la terre & peu en parfond & sôt chaulx & moistes par en hault & po^rce dict Paladi^9 q lon doibt eslire châps gras deliez et têdres q soyêt arrousez par chaleur & nô pas dissolt ne noyez. Le châp aussi q est gras et espes est bô apres celluy q dict est / car se il est espes il sera faict bô p labourer souuêt puys ql sera gras & q le labourera a grât diligêce il en receura grant prouffit / & pource q ces deux manieres de châps sôt bônes au labour celuy q est gras delie et tendre par mesure si est le meilleur et le plus côuenable pour les vignes q sôt de deliee nature: quant au bois & pource q les vignes requierêt grât chaleur elles ne pourroiêt pas si biê traspoter lhumeur en hault de terre espesse côe de têdre et deliee / mais la terre grasse & forte est bonne pour les bledz q requierêt ferme nourriture / et la terre seiche & maisgre ne vault na bledz na vignes / mais elle peult biê valoir aux bois q ont leurs racines en parfond et ne sôt poit de fruict: & en telle terre les plâtes ne peuuêt estre afrâchies ne domeschees.

Et la terre q p trop grand ardeur est seiche est la pire de toutes po^rce qlle na humeur nen parfond nê la plaine supfice / & pource elle ne vault riês fors pour aulcun hermitage & pour solitude. Pour ces causes dict Paladi^9 le souuerain docteur en ce q la terre seche & espesse maisgre & froide ne vault riês quelconques & est la pire de toutes.

¶ De la matiere et medicine pour faire le châp semable / bon / & planteureux. Chap. xvij.

Ilz sont aulcûs châps qui sôt brehaingz par froidure ou par humeur / lesquelz par le pmier labourage recoipuêt medicine et puis y naissent tresbônes plantes & par especial bledz. Et en telz châps il côuient mettre terre argilleuse es fosses de la terre froyde / car la terre argilleuse q est chaulde et seiche et de nature masculine eschauffe la terre froyde et moiste / et ainsi est faicte attrêpee et portera fruict tât côe la nature de largille luy durera & sera faicte d sauluage frâche: & si la terre est seiche & amere elle ne prêdra iamais medicine pource q tout ce q lon y met se côuertist en secheresse & salure. Et pource selô les fables des poetes la terre si crya a Jupiter en soy côplaignât de larsure Phetô: & ne se côplaignit point de la froidure de Saturne / pource qlle scauoit biê qlle pouoit estre guerie de la gelee et nô pas de lardeur q est seiche & salee. Et se la terre est brehaigne pour trop grât humeur elle peult estre guerie p la fouyr & fossoyer de trauers / car par ce lhume^r en peult biê descêdre: & po^rce en chascû châp de telle nature lon doibt faire vne fosse au pl^9 bas ou leaue et lhumeur puissent descêdre / car ainsi côme la psonne est malade ou la beste par estrâge qualite ou p aulcune humeur aussi est la terre. Si doibt le laboureur côsi

gerer la maladie & selon ce querir la medicine / mais la terre froyde et desesperee est ainsi cõme la beste morte & enclo︠ee / & par telle maniere est faict fructifiãt le champ semable/et par special quant aux bledz et moissõs: & quãt nous parlerõs des chãps ou il y a arbres no⁹ parlerõs des vignes. Et debuõs scauoir q̃ en terres froides lon se doibt auãcer de semer affin que en yuer les plãtes ayẽt aulcunes vertu ou aultremẽt elles mourroiẽt de la gelee & ne porteroiẽt poĩt de fruict/& p especial es terres q̃ sont froide & seiches/ & q̃ ne sen auãce tout ne vault rien/ & qui se auãce trop de semer en terres grasses & bõnes elles se hasterõt & pourrerõt plãtes sauluages/ & quãt elles aurõt mis leur substãce en herbes & le printẽps viẽdra les bõnes semẽces serõt maigres & chetiues & si la semẽce y est gettee et mise tard le froit ne la pourra greuer pour la chaleur & moisteur de la terre / aincoys sera nourrie & engressee & le froit empesche q̃ les mauluaises herbes ny viẽgnẽt pour nuyre es plãtes. Lon doibt aussi cõsiderer les chãps froitz & moistes q̃ sõt ẽtour marres & pal⁹/& ne les doibt lon pas semer en autõpne po²ce q̃ la semẽce cherroit trop en pfõd & seroit trop greuee de hume² froide & ne vauldroit riẽs: mais q̃ les seme en printẽps ilz ont chaleur & euaporatiõ/& puissẽt pour la chaleur du soleil q̃ eschauffe la terre & trait lhume² amõt. Et le exẽple si est car no⁹ veõs q̃ quãt les chãps sõt to⁹ secz & les bõnes herbes seiches & arses/ ces herbes demeurẽt verdes cõe sont feues ou lin & se aulcunesfois ilz ne portẽt fruict pour trop grãd humeur on les doibt fouyr & remuer la terre & la tourner ce dess⁹ dessoubz. Et si doibt lon faire diligẽce q̃ telz chãps soiẽt aidez & secouruz p fossoyer & ouurir & retourner la terre po² la dessicher & q̃ p les cõduictz & voyes leaue & lhumeur decourẽt aux pfõdes fosses q̃ doibuẽt estre faictes es extremitez / et aux boutz des chãps en telle maniere q̃ les corps du chãp demeure tout sec aux mieulx q̃ lõ po²ra. Et cõe il est dist dess⁹ terres seiches ameres & salees cõe sõt terres pres d̃ la mer ne peuuẽt estre guerres p medicine q̃lcõq̃s ne p fumer ne labourer biẽ est vray q̃ aulcũesfois la mer q̃ flue & reflue peult amener sur telles terres aulcũ aide/mais cest p accidẽt/car elle se trãsporte es doulces riuieres & en trait a soy aulcunes doulce terre q̃lle emporte/et puys la gette a riue sur la terre seiche ou elle demeure/& quãt cecy a este faict p plusieurs & p lõg tẽps celle terre aĩsi apportee q̃ est doulce de sa nature & est sur la seiche & mauluaise terre porte biẽ & largemẽt/et p especial bledz: mais nõ pas arbres silz ne sont petis pource quelle ne peult porter arbres a longues racines /et la preuue si est pource q̃ la mer flue & reflue en telz chãps et la terre de la mer qui ne se mue si est du tout brehaigne.

Du labouraige de chãp ou il ya mõtaigne et valees. Chap. xviij.

Les chãps q̃ sõt assis es sommetz des mõtaignes sõ le pl⁹ souuẽt secz & maigres/po²ce q̃ lhumeur q̃ y est si descend es valees/ & po²ce sõt les valees tresgrasses/ & les mõtaignes tresmaigres & seiches/et ne peuuẽt pas les plãtes aysement estre domestiq̃s esdictes montaignes p labouraige/si cõuiẽt ficher de gros pieux au trauers des chãps dicelles mõtaignes pour arrester lhumeur q̃ elle ne descende embas quãt on les labourera. Aulcũs semẽt sur la terre dure sãs arer & puis eslieuẽt la terre sur la semẽce a la charrue ou a la besche & ne la labourẽt q̃ vne fois lã & ne froissent pas les grasses motes d̃ terre a ce q̃lles ne soiẽt cõuerties en pouldre & q̃ quãt il plou-

uera qlles boyuēt leaue & q par ce la semē-
ce en ayt & boyue: & toutessoys qlcōque la
bour q y soit faict le fruict nen peult estre
q mesgre & meschāt/ & pour fumer es mon
taignes lon ne doibt pas mettre le fiens
soubz la terre / mais dessus a ce ql ne coule
trop legieremēt a la valee & en doibt lō plus
mettre es sōmetz des mōtaignes q es co-
stieres/mais aual peu ou neāt pource q la
gresse des mōtaignes descēd tousiours es
valees/mais les fruictz des montaignes
sōt meilleurs q es valees po're q le regard
du soleil y est plus fort & lhumeur q y est at-
trēpee obeyst mieulx a la digestiō / & aussi
sōt les mōtaignes plus vaporeuses q ayde a
la chaleur. Et po're te cōclus q tous arbres
portās fruictz de grās odeurs & aromati-
qs doibuēt estre plātez es mōtaignes & nō
es valees pour cause de la chaleur & seche
resse/ & ceulx q ont le fruict ferme & moiste
sōt les meille's es valees q es mōtaignes
& pour ces causes sont les vignes q portēt
bōs vins aromatiqs meilleurs es mon-
taignes q es valees. Les bledz fromēs et
orges valēt mieulx es valees q es mōtai
gnes pource q leurs grains sōt fors & fer-
mes & les seigles & auoines peult lō semer
es mōtaignes/costieres valees & plaines.
Apres lō doibt faire ou millieu des valees
vng grand fosse & plusieurs petiz ca & la q
descēdēt dedās ledict fosse/par lesqlz petiz
la violēce des humeurs descēdēt au grād
affin q les semēces nen soyēt empirees et
gastees. Et quāt le chāp est laboure p telle
maniere les semences ont nourriture na-
turelle & si y est la plante sauluaige na-
turelle & frāche pource ql digere la viande
naturelle & ce q y est colerīq & sec il faict de-
uenir fleumatiq & sanguin/ & puis par la
dispositiō d la viāde le corps q en est nour
ry est altere & toute la substāce des plātes/
car ainsi cōe les sages phisiciēs font par
leur art & science q les corps humains ac-
quierēt bōnes dispositiōs & qlz cōuertissēt
la viāde en bōne cōplexiō ainsi faict le bō
laboureur la terre/ & apres la plāte q y est/
pource ql ya vne mesme operatiō entre la
matris de la fēme & lenfant cōme entre la
terre & la plāte. Et cōbien q es fēmes lou-
urier si est la semēce de lhōme q meut & for
me le fruict en la matriz toutesfoys le sāg
du corps de la femme si est transporte a la
nourriture du fruict en sō vētre & de neces-
site il ensuyt la disposition de la matriz/
mais es plātes il ny a pas masle & femel-
le/ & ny a q la plāte & la terre & louurier.

¶ Du labourage du champ nouuellement seme. Chap. xix.

Les chāps des nouelletez selon les
anciens ont este ainsi appelle pour
deux causes. Lune po're qlz sōt ainsi nou
uellemēt ramenez a labourage. Et laultre
pource ql les cōuiēt aulcunesfoys reposer
& puis renouueller cōme le chāp q lon la-
boure deux ans/ & apres se repose le tiers/
le quart/le quint & le sixiesme ou le septies
me/car nous auōs trouue q iusqs a ce terme
les chāps peuēt estre diuersifiez: & le chāp
q apres ce ql a este laboure vng an & seme se
veult reposer deux ans ou trois ou quatre
ou plusieurs si ne vault riens. ¶ La pre-
miere occupatiō q lon doibt faire au chāp
de nouellete est de extirper les arbres et
herbes sauluaiges ou aultremēt ilz succe-
roiēt & attrairoiēt a eulx toutes bōnes hu
meurs & nourritures de la terre & par ai si
ce q lō y semeroit ne pourroit venir a bon
fruict & po're ne doibt pas tel chāp estre se-
me de diuerses semences a ce q lune ne sei
che & arde laultre en luy soubztrayāt sa viā
de. Quāt les faulses herbes sōt extirpees
& le labour fait lō seme le chāp & puis on y

met le fiens quãt lon le veult faire lõguemẽt fructifier/ & se il nest tres gras il le cõuiẽt aulcũ an reposer pour mieulx retenir par especial pource que les plãtes semees soubz la terre herbue sõt arrachees auec q̃s ces herbes quãt on les oste/ & ainsi le chãp demeure sec & vuide sãs gresse & sãs vertu au regard du soleil/ mais apres deux ou trois ans q̃ le chãp aura aĩsi repose poᷣ reprẽdre vertu de germer & fructifier par la vertu du soleil & q̃l aura recrouure vertu & esperit de vie/ & q̃ lhumeur y est restitue il est lors a bon point renouelle. Ainsi cõme la femme q̃ apres ce q̃lle a enfante se repose par aulcun tẽps en est mieulx disposee a cõcepuoir/ & est vng chãp plustost prest que laultre selõ ce quil est meilleur/ et lappelle lon chãp noual/ poᷣce q̃ par repos il est renouuelle a sa premiere vertu. Et qui les vouldroit tous les ans semer sans repos ilz viẽdroient a neant/ & seroiẽt par ce brehaingz & corrõpus. Mais toutesfoys les chãps q̃ sont cõtinuellement semez si portent quãt ilz ont chaleur & humeur/ mais le chãp qui est couuert de grosse humeur par les deux parties de lan cestassauoir en yuer & en printẽps quãt il doibt getter/ & en autõpne quãt lon doibt semer & q̃l est plain d froide humeur & grosse il ne vault riẽs si cõe le disent les egiptiẽs/ & ne doibt poĩt estre appelle champ semable ne chãp noual/ car en este il est sec et fendu & plain de creueures grãdes & ouuertes/ & si en tel chãp il vient aulcunes plantes elles sont sauuaiges poᷣce q̃lles nõ point de subtille humeur dõt les fruictz & les semences sont nourriz/ & aussi pource q̃ le tẽps deste nest pas pour germer/ mais pour meurer & pour seicher. Les maistres des labourages ont dict q̃ tel chãp doibt estre du tout delaisse pource q̃l nen vient fruict q̃ vaille et aussi que plantes ny peuuent estre franches. ¶ Il est vne aultre maniere de chãp qui est plein dhuille leq̃l ne se peult mediciner pource q̃ huille qui est seiche si seiche le faict tout tourner en pouldre/ et pource nl arbre ne plãte ny peuuent faire bõne fin/ car les plantes veulent terre ferme & cõtinue ou elles seracinẽt/ & lhuile ne le peult souffrir pour sa seiche pouldre/ & poᷣce on le doibt du tout laisser/ mais les aultres dient que la terre huileuse est tous temps moiste & que leaue ne peult estre separee de telle terre/ & que lhuile est aĩsi cõme la naturelle humeur superflue de la terre/ et q̃ iamais ne se depart dicelle cõme accident inseparable. Et semble que Paladius si accorde a ceste opinion/ car il dict q̃ qui seme froment en terre huileuse il est mue en seigle apres la tierce semee/ & aduiẽt ce plus pour cause dhumeur que pour seicheresse/ et le dict Paladius en plusieurs aultres lieux. Et a ce saccorde Varrõ & plusieurs aultres qui en ont traicte.

¶ Du tẽps & de la maniere de dissiper & oster les mauuaises herbes. cha. xx.

Les champs gras et secz en lieux arables peuuent estre arez et detrẽchez ou moys de Januier ou en feurier/ et es lieux attrẽpez & moistes au moys de mars ou en apuril quãt lhumeur supflue est degestee & ostee de la terre ou q̃lle est venue a equalite entre humeur & seicheresse. Les chãps gras q̃ tiẽnẽt lõguement leur eaue soiẽt arez & detrẽchez en apuril et en may quãt ilz aurõt gette toutes leurs herbes & q̃ les semẽces dicelles herbes ne soiẽt pas encores meures & ceulx q̃ sont secz peuuẽt estre arez lors la secõde foys. Les champs moistes dont nous auons cy deuant parle qui doibuẽt estre arez & trẽchez en mars

apuril & may si doibuent estre arez la secōde fois ou moys d iuing ou en iuillet. Et aussi les chāps gras doibuent estre arez la secō de foys ou moys daoust mais non pas la tierce. Du moys de septēbre le chāp gras & qui a acoustume de tenir longuemēt son humeur doibt estre are la tierce foys : et le chāp moiste & plein doibt estre are et seme ensemble. ¶ Les beufz sōt mieulx ioins & attellez par les colz q̄ p les testes. Et si ilz ne se accordent & viennent ensemble le charruyer les doibt retraire & retenir & les mettre hors de la charue affin q̄ les colz leur refroidēt. Le trait de la terre po᷑ arer au lōg selon lopinion de Paladi⁹ ne doibt point estre pl⁹ loing q̄ de six vingtz piedz. Mais selon la coustume des laboureurs de romaniole et de lōbardie il sestend bien iusques a deux cēs piedz & plus. La terre glueuse doibt estre aree plus en parfond que la pouldreuse. Et doibt lon garder q̄ entre les royeres la terre ne demeure sās estre remuee/ & les doibt on aincois froisser a mailles ou a pieux ou aultres īstrumens/ et quāt lon aura are tout du lōg on doibt apres arer au trauers des royes & q̄ le faict aīsi souuēt il oste to⁹ les empeschemēs. Et aussi si doibt lon garder q̄ le chāp q̄ est boeux & plein d boe ne soit are ne aussi le chāp q̄ est souuēt arrouse d legiere eaue apͤs longues seicheresse po᷑ ce q̄ la terre que lon are quāt elle est boeuse ne vauldra riēs d tout lan/mais celle q̄ est doulcemēt arrousee & moiste & seiche dessoubz est selō la cōmune opiniō brahaigne p troys ans & pource le champ q̄ est moiēnemēt moiste & q̄ ne soit ne sec ne boeux doibt estre are a la charue de long trauers. Et se cest en costieres il doibt estre are de trauers par les costieres et par especial au semer. ¶ Qui veult ouurir & labourer vng chāp il doibt considerer sil est moiste ou sec & si il ay herbes cōmunes ou aultres herbes espines ronces ou chardōs: & sil est moiste on doibt faire fossez de to⁹ costez pour le bien esseicher. Les fosses ouuertes sōt assez biē cōgneues/mais aulcunes aultres terres ne sont pas faictes de ceste maniere/ car on y faict royeres parfōdes tout au trauers du chāp pfōdes de troys piedz/& puis lō met des pierres dedās iusq̄s au milieu ou on les remplist de terre sablōneuse iusq̄s a la moitie/ & apͤs on les paremplist de la terre mesmes : mais les boutz et chiefz desdictes royes si reqerent vne fosse principale en laquelle les fossez & roies des costieres puissēt enuoyer leur eaue/ & p aīsi lhumeur en ystra hors & ne serōt pas pdues les espaces & places des chāps & sil estoit aīsi q̄ pierres faulsissent q̄ lon y meist du sermēt et sōt ces choses biē cōuenables a faire ou moys de May & es aultres moys selō la qualite de la terre gaster. Et si le chāps est plein de boys si en soient ostez des arbres largemēt en y en laissant aulcuns & puis soit laboure. Et si le chāp est plein de pierres q̄lles soiēt ostees & assēblees par monceaulx. Et les terres ou il y aura iōcs feuscheres & aultres herbes serōt ostees & surmōtees par les souuēt arer/& ou il y aura feuscheres q̄ y semera feues ou lupins biē souuēt & q̄ lon oste les poitures croissās/et q̄lles soient vne fois coupees a la faucille elles serōt extirpees dedās brief tēps & po᷑ pͥpremēt oster & extirper feuscheres iōcs et roseaulx il cōuiēt oster lherbe ou moys de iuillet auāt les io᷑s chiēnis quāt le soleil sera ou signe de lescreuice / & q̄ la lune soit ou signe d capricorne/& les racines ne getterōt iamais riēs selō la scīēce des grecs.

¶ De la maniere generalle de semer. ¶ Chap. xxi.


Nous auõs dit par auant de la nature & vertu de la semẽce. Et neautmoīs devõs scavoir que toute semẽce cõtient deux choses: lune si est la vertu formative quelle a du ciel de la chaleur et de lesperit q̄ sont de clairãs les instrumẽs de la vertu formative. Car la chaleur digere et depart le pur du gros & le assubtille & lesperit le trãsporte. Laultre chose que la semẽce cõtiẽt est la substance formelle laq̄lle par la cõmixtiõ de lhumeur recoit la formatiõ & figuratiõ de la plãte et des parties dicelle. Si est bien a cõsiderer quãt lon veult semer q̄ lon seme ou temps qui y est plus propice au regard & alaide du ciel/& cest quãt la chaleur et lhumeur & la lumiere vivifiãt du soleil y aident. Et aussi de la lune qui est pres de terre/car elle aide a toutes les choses qui sourdẽt de terre & les gouverne pource que elle attrẽpe la chaleur du soleil de qui elle a sa vertu de lhumeur delle et en oste lardeur et ainsi elle dõne aide aux nouvelles plãtes et aux semẽces en les rafreschissãt & nourrissãt. Et ne cõviẽt poĩt avoir de regard aux autres estoilles pource q̄ leur vertu si est cõmuniee & acõpagnee a la vertu & lumiere du soleil et de la lune & est par lapplication de la lumiere diceulx q̄ est applicquee a to⁹ les regards du soleil et de la lune en chascũ moys po² aller & venir: et po² ce les sages anciẽs appellerẽt la lune royne du ciel au chevalier & a dyane la lampe de voirre. Et la raison de ces nõs si est po² ce q̄ la lune q̄ nous est prouchaine voisine si a plusgrãt influence sur les productions de terre q̄ na q̄lcõq̄s aultre vertu du ciel et si se appliq̄ a ce en lespace dũg moys/car elle parfait en vng moys & en chascũ moys ce q̄ les autres parfont en plusieurs ans. Et pource le souverai philosophe Aristote dit q̄ la lune fait en vng mois ce q̄ le soleil fait en vng an/car elle fait les quatre tẽps yver este autõpne & printemps. Cest assavoir q̄lle est en son cõmẽcemẽt & pmier quartier chaulde & moite comme printẽps et de la diminution iusq̄s a ce quelle est pleine elle est chaulde & seiche cõme este. Et de sa plenitude iusq̄s a la moitie ou tiers quartier elle est froide et seiche cõme autõpne: & du tiers quartier iusq̄s a la fin elle est froide et moiste cõe lyver & est lors corrõpue de froide humeur vile et fleumatiq̄. Et pource si lon seme ou tẽps quelle est chaulde et seiche la semẽce sechera et viendra a neant la subtille humeur qui devroit estre nourriture de la plante. Et si lon seme quant la lune est froide et seiche la chaleur de la semence naura point daide & ne prouffitera poĩt. Et si lon seme quãt la lune est froide et moiste la semẽce se corrõpra et pourrira/ mais ou pmier quartier quant la lune est chaulde & moiste lors fait il bõ semer. On lappelle aussi la lãpe de voirre dyane. Les poetes dient que dyane est la deesse de lait lequel est en tous les corps des choses vivãs. Et la lune qui a sa clarte du soleil biẽ attrempee si la gette & transporte es corps ou dyane dõne lait & leur donne vertus et mouvemẽt aux naturelles operations lesquelz corps si le soleil leur donnoit vertu tout par soy ilz ardroyẽt tous. et la lune q̄ est froide si les garde de gaster pource q̄lle mesle la froidure et humeur avec lardeur du soleil & se monstre mieulx ce que dit est es plantes que es bestes qui ont sentemẽt Aussi convient il bien considerer la quarte partie du cercle/ou les lumieres ont leur mouvement qui sont cause de la vie des choses terrestres/car ou cercle declinant est faicte la generatiõ et corruptiõ des choses croissans/mais ce nest pas en

chascune partie dicelluy cercle mais propremēt en la partie q̄ est du signe du mouton iusq̄s au signe de lescreuice. Et toute semaille est parfaicte auāt que le soleil soit ou mouton/car les semēces sont en leurs matriz et lors le soleil les appellera et les mouuera d̄ sa lumiere viuifiāt. Les semēces gettees en autōpne seront bien enracinees ⁊ se mouuerōt en deue quātite de leur substance et en fleurs et cōuenable forme. Mais les semailles de printēps si seront en terre cōme en leur matriz ⁊ bourionneront et getterōt par la vertu du soleil q̄ est attempe auāt q̄ le tēps sec viēgne. Et nest pas moult grande necessite de regarder q̄l vent vēte/car cōbien q̄ le vent de mydi soit bon: toutesfois autōpne se il nest trop grādemēt sec ⁊ froit et mortifie retiēt la semēce affin que par trop grāt vapeur elle ne se esgecte ⁊ deslue/mais lō se doit biē garder q̄ en vng chāp lon ne seme diuerses semences tout ensēble/car il aduiēt souuēt q̄ vne semēce attraict plꝰ q̄ laultre ⁊ aīsi lune seiche laultre ⁊ aulcunesfois au cōtraire lune ēpesche si fort laultre q̄ les deux ne valēt riēs/car noꝰ veons q̄ la plante assise empꝭs elleborus ou empꝭs scamonee attraict a soy les pprietez. Aussi orue ⁊ yuraye mise empres le ble fromēt si lard tout ⁊ aussi cholz et plusieurs aultres herbes mises empꝭs la vigne si la sechēt ⁊ aīsi de plusieurs aultres plātes. Et par telle maniere diuerses semēces gettees en vng chāp destruisēt lune laultre. Et aīsi q̄ les bestes de diuerses especes ne fōt semēce ne fruict lune de laultre/mais vne tierce aussi aucūes semēces aidēt lune a laultre cōme q̄ semeroit arroches/espinoches fenail/lectues/psil/sarriete/bectes/⁊ bourraches/dont les vnes croistroiēt plustost que les aultres ⁊ aussi es cueillroit lon plustost: ⁊ se elles estoiēt trop espesses on les sarcleroit. Aussi peult lon semer ēsemble fromēt et espeautre mil et pānil ⁊ aussi orge ⁊ froment. Et aussi en vng champ q̄ seroit trop sec ⁊ mesgre qui y semeroit trop de semēce elle ne prouffiteroit point: mais qui seme selon la proporciō du chāp et q̄ les racines se puissent espandre et dilater il prouffite biē. ¶ Lō doibt aussi bien prendre garde que la semence soit bōne ⁊ nō corrompue et a ce propos dict Paladius q̄ lon ne seme point de semēce plus vieille q̄ dung an pource q̄ aultremēt elle seroit trop seiche ⁊ de peu de prouffit ⁊ aussi lon doibt querir et prēdre semence qui soit creue en la cōtree et region et ou pays de la terre ou on la veult semer pour la cōueniēce et experience de la terre/car lon ne doibt pas mettre toute son esperance en nouuelle maniere de semence qui ne laura esprouuee parauant. Et sachez que semēces forlignent ⁊ se auortēt plustost en terres moistes que en seiches. Selō les grecs toꝰ potages de grain doibuēt estre plātez en terre seiche fors les feues q̄ demandent terre moiste. Et combien que en chāps attēpez lon doibt semer toutesfoys en tēps sec ⁊ lōguemēt semence qui y seroit gettee si pourroit garder cōme en vng grenier. Et si necessite cōtraint dauoir esperāce en terre salee lon y doibt semer ou plāter apres autōpne affin que la malice de la terre soit ostee ou appetisee par la pluye ou se lon y faict preaulx ou vergiers on doibt faire quil y ait de la terre doulce ou q̄ eaue doulce dequeure parmy/mais en lieux humeux chetifz et frois ou obscurs qui y veult semer lon y doibt semer en septembre vers le tēps equinoctial quāt le temps est serain affin que les racines soyent parfaictes auant yuer. Et en aultres terres lon peut bien attendre a semer longuement/mais que lon

nattende pas iusques aux fortes gelees. Apres ilz sont aulcunes semẽces desq̃lles viennẽt tãt de semẽce cõme de fruict de brãches ⁊ de lõgues racines q̃ quãt elles croissent en hault elles se transportent en aultres lieux ⁊ saillẽt ailleurs q̃lles ne furẽt plãtees ou semees/ ⁊ pource telles semẽces demãdẽt telles terre cõe il est dict ⁊ escript ou ꝑchain traicte. ¶ Varron dict que les choses gettees en la terre quant elles sont neez et yssues dicelles terre si la terre et le pays sont froiz/⁊ les choses sõt moles de nature on les doibt couurir de feurre ou daultre chose po² la bruine/⁊ q̃ sil ya pluie q̃lles nen soient greuees/car leaue leur est venin aux racines pour leur tẽdreur a la gelee ⁊ dessoulz terre ⁊ dess⁹/ ⁊ les racines de yuer ou dautompne sont mieulx nourries soubz terre q̃ dessus/car elles prouffitent soubz la couuerture de la terre ⁊ elles seroiẽt ceintes et enuironnees de froit en lair par dessus terre ⁊ ce peult on veoir es boys ⁊ es choses sauluaiges/car elles cõmencẽt au p̃mier a naistre/⁊ ne durẽt fors q̃ pour le tẽps q̃lles ont le soleil. ¶ Quãt aux racines aulcũs arbres les font plus lõgues q̃ les aultres pource q̃ la terre leur faict mieulx voye par sa legerete/⁊ se aulcuns arbres mõtent en hault on les doibt apuier de coste ⁊ daultre po² soustenir les brãches ou le fruict est. ¶ Chatõ escript q̃ la terre de telle semẽce doibt estre telle cõe les brãches le demãdẽt. Et si dict q̃ les gettõs ⁊ brãches ne doibuẽt apparoir q̃ trois doibs ꝑ dess⁹ la terre ⁊ q̃ les sõmetz doibuẽt estre ẽduictz ⁊ couuers de fiẽs d̃ vache ⁊ d̃ terre.

¶ De la maniere de planter ⁊ deslire les plantes. Chap. xxij.

Aulcuns arbres sõt fruict ⁊ si ont la semence enclose soubz la chair du fruict ⁊ si en est aulcũs q̃ ne sõt q̃lcõque fruict on len puist trouuer semence dont puist venir arbre semblable. Des arbres qui font fruict ⁊ semẽce les aulcũs font petite semẽce ⁊ tendre. Et les aultres font grosse semẽce ⁊ forte ⁊ enclose en dure escaille. Les arbres q̃ font petite semẽce ⁊ tendre ont vertu generatiue espãdue tant en la semẽce cõme es rainceaulx/⁊ pource les peult on plãter ⁊ semer et peuuẽt ainsi ꝑuffiter cõbien q̃ a les semer il cõuiengne attendre grãd ⁊ long tẽps ⁊ si sera la plãte q̃ en viẽdra sauluaige/mais plãter les rainceaulx est chose pl⁹ hastiue ⁊ meilleur/car q̃ ꝑẽt rainceau de plãtes frãche il viẽdra ⁊ sera frãc. De ceste maniere sont põmes dorẽge/⁊ põmes grenates/coings/figues ⁊ plusieurs aultres q̃ ne sõt pas fortes semẽces. Mais les plantes q̃ ont fortes semences si ont leur vertu generatiue dedans la semẽce mieulx q̃lz nõt es branches si cõe sõt noix/chastaignes/pesches/almãdes/glans/⁊ plusieurs aultres. Et les plãtes q̃ ne sõt point de fruict ont leur vertu generatiue es rainceaulx en leurs brãches ⁊ greffes pource q̃ nature na point ordõne en telles plãtes de lieu especial ou leur semẽce soit recueillie si le reprennent en racines ou en brãches sans racines/ et par especial celles q̃ ont cõduictz ouuers ⁊ grãde moelle par ou elles ont nourriture/⁊ cõment q̃l en soit on les doibt garder tãt quelles sont tendres pour les bestes ⁊ aultres ẽpeschemẽs/ ⁊ les doibt on mettre en terre doulce auecq̃s vng petit de fiẽs ⁊ les lier ⁊ apuyer/⁊ par especial quãt elles sont nouuelles on les doit leuer en hault ⁊ lier loig lune de laultre a vng pied ou a deux/car ainsi peult on plãter ceulx q̃ ont forte semence cõme noix ⁊ almãdes/ mais si ilz ont tendre semẽce cõme vignes/põmes grenates ⁊ palmiers on les mettra troys

ou quatre ensemble affin q̄ lūg aide a lau-
tre. Et puis q̄ lon y face espesses haies et
fossez pour les saulver ⁊ q̄ lon ny laisse ve-
nir nulles herbes/ ⁊ aussi que nulle aultre
choses ny soit semee. Et q̄ en tēps de grād
chaleur q̄ on les arrouse et q̄ leaue ne soit
pas froide q̇ viēgne tout droit du puys ou
de fontaine/mais de pīscines ou de palus
descēdās de fiēs ou des fosses corrōpues.
Et si il la fault prendre au puys ou en fō-
taines q̄lles soit laissee eschauffer par aul
cun tēps au soleil. Et si tu y gettes aulcū
fiēs ⁊ lēgresses ⁊ remues souuēt il y vaul
dra ⁊ prouffitera moult. Et quāt le sōmet
de ces arbres sera eschape/ ⁊ q̄ la plāte au-
ra este deux ans ou troys sur terre sās dō-
mage on la pourra traire et aracher hors
d̄ terre auecq̄s toutes ses racines ⁊ la trās
porter au lieu ou on la vouldra ordonner
poᷣ demourer tout son tēps ⁊ lapuyer dūg
pieu fichie en terre ⁊ lenuirōner despines
sil en est mestier. Et si le lieu est clos ⁊ seur
des bestes des le cōmēcemēt on y peult get-
ter sa semēce ou mettre ses plantes ou ses
rainceaulx ⁊ les y laisser sās leuer ou les
trāsplāter ailleurs/ ⁊ leur aider cōme dict
est. Et soiēt gardees entre les arbres ⁊ vi-
gnes cōuenables espaces selon la quanti-
te qui y est ordōnee ⁊ acoustumee. Et aussi
soient faictes les fosses bien larges ⁊ par-
fondes selon la quātite ⁊ grādeur des plā-
tes ⁊ de leurs racines/mais toutesfoys lō
doibt planter en terre seiche ⁊ arce plus en
parfond q̄ en terre moiste ⁊ es terres moiē
nes moiennement. Si la terre est pleine
de croye on mettra fiēs ⁊ sablon mesle en-
semble/ ⁊ soit mis en terre mesgre plus de
fiens que en la grasse. Et si la terre est sa-
blonneuse que lon y mette de la croye ⁊ du
fiens mesle ensemble. ¶ Quāt lon trans-
plantera vne plante de place en aultre soit

plante franche ou sauluaige/lon doibt re-
mettre la partie dicelle q̇ aura este deuers
midy aussi deuers midy ⁊ la signer au le-
uer daulcūe chose a ce q̄lle ait autre regard
au ciel q̄lle auoit p auāt. Et quāt tu met-
tras la plāte en la fosse sil ya aulcune par-
tie de sa racine blecee tu la retailleras. Et
doibt on bien garder q̄ la terre ou lon plāte
ne soit trop moiste ne trop seiche quāt on y
met la plāte pource q̄ si elle estoit trop moi
te elle ne se appliqueroit pas bien aux ra-
cines. Et si la terre est trop seiche elle des-
seichera ⁊ ardera les moistes racines. Et
est bōne la moyēne q̇ se peult pouldroyer ⁊
joindre aux racines / ⁊ la doibt on fouler
aux piedz aulcū pou ⁊ nō pas trope/ ⁊ si la
terre est trop moiste ou trop seiche lō doibt
emplir la fosse tout autour des racines de
bōne terre ⁊ cōuenable. ¶ Qui veult plan
tes en lieux secs on y doibt plāter en octo-
bre ⁊ nouēbre/ ⁊ aussi en lieux chaulx ⁊ en
mōtaignes affin q̄ la plāte soit cōfortee p
lhumeur d̄ lyuer. Et q̇ veult plāter en lieu
froict ⁊ moiste ⁊ en valees il y faict bon en
feburier ⁊ en mars/ affin q̄ la froidure de
lyuer nestaigne la chaleur naturelle de la
plāte. Et en lieux attēpez il y faict bon en
ces deux tēps tant pour plāter cōme pour
trāsplanter. Mais quāt aux semēces des
plantes on les doibt mettre en Jāuier de
quatre doigtz en parfond et nō plꝰ affin q̄
quāt la semēce sera enflee ⁊ q̄ ou moys de
feburier elle sētira la chaleur du soleil les-
corce se oeuure ⁊ se preigne a bourionner.
et si le lieu estoit moult chault on le pour-
roit biē faire en octobre ou en nouēbre. Et
q̇ veult planter rainceaulx des arbres on
le doibt faire ou moys de mars ⁊ prēdre le
raincel vert en larbre et incōtinēt le plan-
ter. Toutesfoys aulcūes telles plātatiōs
peuuent estre faictes en Octobre/en lieux

chaulx. Quãt lautõpne a este moiste & q̃ lhu
meur de larbre & lesperit de sa vie nest pas
encores retourne en la racine aĩsi q̃l est de
coustume es plãtes en tẽps de yuer. Et ne
doit lon point tourner tordre ne moult re-
muer les raincea ulx q̃ lon veult plãter ne
aussi greuer ne trauailler la partie dõt lon
pẽse q̃ la racine doyue venir & par especial
es plãtes q̃ ont larges cõduitz naturelz ou
q̃ sont tendres ou q̃ ont grans moelles cõe
sont saulx vignes & telz arbres. Mais en
ceulx q̃ sont secs & durs cõe sont bouys sa-
uignier & telles aultres plãtes on les peut
biẽ tordre & est bon de les fẽdre par aual et
mettre en la fente vne pierrete affin q̃ lhu-
meur de la terre se boute plus aise dedẽs &
monte cõtremont pour nourrir la plãte/et
aussi la partie qui se boute dedens terre ne
doit pas estre trẽchee rõdemẽt mais de tra
uers ou arrachee et sachee hors de larbre
sans coutel & sans fer affin q̃l ait mieulx
les cõduitz ouuers pour prẽdre sa nourritu
re. Et me semble bon q̃ en toute plantatiõ
lon face apres yuer en lieux secs & chaulx
fosses autour et que lon mette dedans au-
cun bon fiens mesle auec la terre & q̃ lesdi-
ctes fosses en soient emplies iusq̃s au rez
de la terre & la plante soit arrousee par des-
sus vng peu de lhumeur du fiẽs et nõ pas
trop a ce que la terre ne se cõpresse trop et q̃
la fosse ne demeure aucunemẽt vuide & q̃
en temps chault leaue y demeure qui attre-
pe lexcessiue chaleur. Mais es plantes
qui sont faictes deuant yuer est bon de as-
sembler la terre au tour & la chaucher affin
que trop grãd humeur ne si assemble qui
leur empesche la digestiõ. Les raincea ulx
q̃ lon veult planter sõt meilleurs dũg yuer
que de plus long tẽps fors des vignes et
aucuns aultres q̃ valent mieulx de plus
dũg an. Et doit lon eslire telz raincea ulx
qui soiẽt plaisãs & clers & pleins de moelle
et q̃ ayẽt plusieurs gettõs & a gros oeilles
& en plusieurs lon coppe le sõmet de hault
& ny est point de termine q̃lle quantite.

Des manieres de enter arbres et de
cõuertir les sauuages & bastardes plã-
tes en bõnes & frãches. Chap. xviij.

Les tailles en plãtes sont fai
ctes en plusieurs manieres.
Mais celle q̃ plus prouffite
a ce q̃ la plãte soit muee de sau
uagine en frãchise & en dispositiõ cõuena-
ble pour vsage de creature humaine si est
q̃ lõ ẽte de sẽblable sur sẽblable cõme de pe-
rier sur perier & de põmier sur põmier. Cõ
biẽ q̃l ne soit pas necessite q̃ le perier ou se
prẽt le greffe & le perier ou lon veult enter
soiẽt dune espece cõme dãgoisse sur angois
se. Mais qui enteroit arbres trop diuers
lũg de laultre ilz ne receuroiẽt pas biẽ leur
nourriture aĩcois gasteroit lũg laultre ou
lestrãgeroit si cõme dess⁹ est dit. Entre tou
tes chose q̃ ont vie il y a grãt cõuenẽce & sẽ
blablete dune plante a aultre: Car cõbiẽ q̃
vng arbre soit distingue en lespece dũg au
tre arbre toutesfois il y a grãt sẽblance de
lung a laultre & la cause si est po'ce q̃ la for
me substãciale des plãtes entre toutes les
choses q̃ ont ame est la pl⁹ annexee & ioin-
cte a la matiere & ainsi cõme neant esleuee
sur elle & pource est la vie des plãtes moult
mussee & po' ceste cause la nourriture dũg
arbre si a la premiere nourriture souffisãt
pour nourrir bestes Et quãt la secõde dige
stiõ q̃ y est adioustee par laultre cõuertit le
ius en la saue' & figure du fruit selõ ce q̃lle
viẽt a la secõde: & po'ce q̃t diuerses plãtes
sõt ẽtees ensẽble aucunesfois elles prouffitẽt
toutesfois la meilleure incisiõ si est de sẽ-
blable en sẽblable cõe dess⁹ est dit. Et enco-
res selõ Varrõ cest mieulx fait de enter sur

arbre franc q sur sauvaige pource ql porte
meilleur fruict & po'ce q toute maniere de
enter est par ficher le greffe dung arbre en
ung aultre/& puis le lyer esemble de sorte
lyeure si q le greffe espant ainsi come radi
cables veines sans nobre dedas larbre ou
il est ente. Et par telle maniere larbre qui
est mol et qui seroit plustost casse que fiche
ne peult estre ente en quelconque plante et
pource aussi les herbes qui ont les tiges
moles come cholz & aultres herbes tedres
ont leurs braches trop tedres & ne peuuet
estre entees en quelconqs plate tant come
elles sont telles/et aussi telles plates mo-
les de herbes si croissent tous les ans & se
pourrisset en la tige & ne peuuet estre etees
en rainceaulx pource q quat elles sont en-
tees elles ne se enracinet point bie tost ou
elles sont entees aincois couiet attedre le
proces du teps affin quelles soient confor
tees & cotinuees avecqs larbre ou elles sot
entees. Et par ce appert q plante mole ne
peult estre entee en plante dure nen plante
mole seblable ne dissеblable. Lon ne doibt
pas aussi enter sur arbre qui est trop dur
po'ce ql ne recoipt pas legieremet la nour-
riture pour sa seicheresse & est dur a percier
si nadviet pas souvet q telles entes facet
la bie. Et pource doibt lon querir nouuel-
les et ieunes branches et tendres ou il y
ait humeur et qui se puisset ioindre et cou-
pler au greffe & de leger ouurir et receuoir
la chaleur & q recoiuet la nourriture & lors
elles croissent mieulx q si elles estoiet fi-
chees en terre. Et ne doibt on pas enter de
greffes flouriz ne portas pource qlz met-
troiet toute leur substace ou fruit & ne croi
stroiet pl' mais qlz soiet nouueaulx & qlz
aient plusieurs oeilles pour getter & aussi
qlz soiet gros et espes ou il y ait habodace
de vertu generative & qlz soiet prins en la
partie de larbre q est par devers orient pour
ce ql y a en celle partie pl' de chaleur & dhu
meur q es aultres parties de larbre. Nous
devos savoir quil est plusieurs manieres
de enter parquoy la plate sauvaige est fai-
cte franche. La pmiere si est q la brache de
larbre q lon veult faire fra soit trachee au
travers oultre par le millieu de la moelle
et puis q on lye ce q sera trechie ainsi q lon
a de coustume de lyer playes & ql soit envi
rone de cire ou dargille pour le desedre de
pluye & de ce qui y pourroit nuire & tenir la
chose ferme & seure pour les vês & aultres
hurz & ne chage point ceste maniere lespe-
ce de la plante mais elle la frachist. La se-
conde maniere si est q ung arbre soit tren-
chie ou tronc & q de celluy mesme arbre on
prengne ung getton de hault & quil soit fi-
chie en la treche et puis lye & ordone come
dessus et il portera fruict daultre espece en
saveur et quatite ql ne faisoit paravant et
a este par ceste maniere faicte la diversite
en pomes en poires en prunes & en aultres
fruitz/car la force du ius est si grade en la
couersio & ouuerture des coduitz naturelz
q lhumeur retenue paravant es neuz & es
conduitz ilz adressent en aultre plate. La
tierce maniere a este trouvee en la vigne &
en aultres arbres qui croissent de moelle &
est q lon trache ung getton de vigne iusqs
a la moelle et y faict on parfonde playe et
puis lon met au travers ung getto ou lieu
du pmier & les couiet bie assebler & propre-
met & bien lier et estouper & lors il croistra
& portera fruict. Et pourroit on bie en aul
tres arbres faire ce que dict est. Mais il a
este esprouve en la vigne ce dit frere albert
Et la quarte maniere si est q lon pret ung
greffe dug arbre & le ente lo en ung aultre
arbre et croist & porte fruict: mais il vault
mieulx en semblable arbre q en dissembla

ble: et est ceste maniere bõne en arbres qui prẽnẽt leur nourriture par cõduis de droites lignes et par cotes de boys venans de racines. Et a en ceste derniere maniere plusieurs manieres particulieres. Lune si est quãt le getton est fiche dedãs lescorce sans la rõpre. Laultre si est quãt lon fiche le getton dedens le bois trãchie. La tierce si est faicte en maniere dũg emplastre. La quarte q̃ est dicte cõme vng morcel. La q̃nte en vne perche de saulx verd en forme de hamede. Et vueil dire de ceulx cy par ordre. ¶ De la p̃miere cest quãt le getton est assis entre lescorce & le bois par ceste maniere. Lon trenche le tronc du bois au trauers tout oultre dune cye de bon trẽchant et puis on lye le tronc dũg fort drapel par dessus lescorce et apres le lye lon tresfort de verges doceres de saulx ou de ourme et la entre lescorce & le bois on boute vng coing de fer ou de os bien faict en aguisant vers lũg des boutz & rond dune part et plain de laultre ainsi cõe du lõg de trois doigtz & le doibt lõ mettre doulcemẽt affin q̃ lescorce ne rõpe/et si tost cõme lon oste le coing lon doit ficher dedãs le gettõ q̃ doit estre taille dune part iusq̃s a la moelle & sans la blecer. & de lautre part lõ oste la pel de dehors et laisse lon la couuerture et lescorce moienne si q̃ la trẽche du getton si tiẽgne & ioingne tresbiẽ au boys du trõc et q̃ le gettõ demeure par dessus le trõc cõe quatre ou six ou huit doigtz: & peult lõ mettre plusieurs gettons en vng trõc selon ce q̃ il est gros: & doit auoir entre les gettõs lespace de quatre doigtz ou pl⁹ & cueuure lõ le dessus de boe ou de terre cõuenable et aussi le doit lõ bien couurir daucune piece de cuyr ou dautre chose par dessus et est ceste maniere bõne & bien prouffitãt/mais on ne le peut biẽ faire fors q̃ en mars et en auril quãt lescorce se despart le mieulx du boys et le plus aisiemẽt: & si ne se peult faire fors q̃ en trõc gros ou moien et es arbres q̃ ont grosse et grasse escorce cõme figuiers/põmiers/periers & en chastaigniers & telz arbres: & est bon a le faire pres de terre et aussi se peult faire ceste maniere de enter en telle aultre partie de la souche q̃ lon vouldra & es grosses brãches: & doit estre soustenue atachee liee et aydee iusq̃s a deux ou trois ans po² le peril des vens. ¶ La seconde maniere si est q̃ lon cye le tronc & aplanie cõme dessus est dict en la partie qui est pl⁹ moiste & ou il ya pl⁹ de bois entre lescorce & la moelle & lie lon bien fort le trõc par dessoubz la trẽche deux ou trois doigtz & puis lon fẽd le tronc dũg coustel deux doigtz ou moins et trẽche lon le gettõ dune part & daultre sans blecer la moelle et euure lon le tronc a vng coing et y boute lon le gettõ doulcemẽt si q̃ lescorce du trõc et du gettõ soiẽt ensemble & se il ya mousse lon loste et apres on sache hors le coing si q̃ le bois du tronc et celluy du getton se ioignẽt ensẽble & puis lõ met de lescorce du boys ou daulcun drap linge sur les trẽches et de la terre glaise ou de la croie et soit lye tresfort biẽ se peult faire de cire mais iay esprouue pl⁹ de mille fois q̃ la seule croie espesse destrempee souffisoit car il est faict pour garder la tendreur cõtre le chault & cõtre la pluye et le vent: & affin que la vapeur q̃ mõte de la racine enhault pour nourrir sõ nouuel filz ne ysse dehors et q̃l perde sa nourriture. ¶ Et doibt on scauoir q̃ ceste maniere cõtient plusieurs diuersitez pour cause de la grosseur ou mendreur de la souche et aussi du greffe et du coing/car se la souche est trop grosse elle peult estre trẽchee en deux manieres pour ce que lon peult bien fendre le tronc dune partie de lescorce iusques a la moelle et

nō plus ꝗ y mettre ung greffe. On lō peult fēdre le trōc tout oultre ꝗ asseoir deux greffes aux deux boutz de la fente ou ung qui veult et faire cōe dessus est dit. Si la souche est ung petit plus grosse q̄ le greffe on la fēd par le millieu ꝗ y met lon ung greffe seullemēt. Et doibt lon former le coing en telle maniere que en la taille de chascune part la tierce ptie demeure auec q̄s lescorce cōuenant. Mais en la partie q̄ sera fichee en la souche il ne doibt riens demourer de lescorce et doibt estre biē tenue par deuers la moelle du trōc. Et si lon y doyt mettre deux greffes lon doyt faire le coing large aux deux costez par deuers lescorce et tenue ou millieu par deuers la moelle: mais si la souche et le greffe sont dune grosseur lon doibt faire q̄ lescorce du greffe soit des deux pars ꝗ le coing a la fourme ꝗ doit lō garder les playes cōe dessus est dit. ¶ Ceste fourme peult bien estre faicte empres terre et en hault et en chascune partie de larbre es branches ꝗ se peult faire en feurier/en mars/et en apuril. Et est bon de cueillir le gettō auant q̄l bourione et q̄ on le mette en terre par aucun tēps en lieu froit ꝗ umbrage sans mouiller le bout de hault. Lon peult faire aussi telles entes ou moyē de tauler p aucune eschauffoison de feu attrempee par le moyē de laq̄lle lhumeur se peult cōglutiner ꝗ dōner nourriture. ¶ Jay faict au cōmencemēt daoust entes des pōmiers des greffes qui estoiēt nez celle annee mesmes ꝗ meurs/et vindrēt a prouffit. Mais lon doibt faire en ce tēps telle ente pres de terre ou dessoubz terre/affin q̄lle soit gardee ꝗ deffēdue de lardeur du chault par lassemblee de la terre ꝗ y peult prouffiter que elle soit arrousee aucunesfois par terre: ou q̄ lon y mette aucunes choses q̄ y facēt umbre ou q̄ lon y pēde aucū vaissel q̄ degoute eaue: si cōme dit Varrō lon peult biē ainsi enter en este quāt le soleil est au plus hault et par especial en figuiers: comme il dit en son traicte quil fist de enter les figuiers. Lon peult faire entes en telle maniere en terre ꝗ ung petit sur terre ꝗ entour terre ou les raincēaulx q̄ sont entez croissent pource q̄ le bois ꝗ lescorce croissent par le benefice du soleil/mais si la plante est moyēnemēt grāde il vault mieulx la tailler ou elle est plus moiste ꝗ lescorce plus clere q̄ empres terre pour le peril des bestes/ꝗ pource que son fruict en seroit retarde plusie⁹s annees. Et toutesfois de tant q̄ lente sera entee pl⁹ bas le fruict en sera plus frāc et meilleur: mais si larbre est grāt et q̄l y ait plusieurs branches/il nest riē meilleur q̄ de trēcher dicelles brāches des plus reluysās et vertes: et la enter telz greffes que lon veult. Et si larbre estoit si vieil que les escorces fussent toutes aibres et dures et sans humeur/lon doit laisser tel arbre iusq̄s a lan ensuyuāt sans le trēcher ꝗ sās enter ꝗ lors on y entera les gettōs qui serōt nez en celle annee q̄ serōt a ce plus cōuenables: ꝗ soiēt mis en la brāche de larbre qui sera a ce pl⁹ propice: ꝗ q̄ les autres brāches dētour soiēt toutes retrēchees. ¶ La maniere de enter q̄ Paladi⁹ appella emplastre ou maniere demplastre est telle. Lon prent ung gettō nouuel de belle brāche nouuelle ꝗ reluysāt et biē portāt: et prent on le gettō de la meilleure apparēce q̄ faire se peult/ꝗ soit signe tout entour deux doigtz quarrez: affin q̄l soit assis ou millieu/et leuera lon lescorce si subtillemēt dung agu coutel q̄ le getton ne soit point blecie: ꝗ ainsi de larbre ou on le veult enter. Et aussi quāt lon laboureta le gettō lon appliquera lemplastre auec q̄s le gettō mis ꝗ assi en lieu net ꝗ plāteureux et sera certe icelluy emplastre conuenable

mẽt entour le gettõ / ⁊ sera lie de sops liẽs ⁊ sera cõtrainct de soy ioindre sans blecer le germe si q̃ le greffe qui sera assis ⁊ mis enclos en le lieu du p̃mier getton: ⁊ lors on lenduire ⁊ sera couuert de boe ou de terre ⁊ laissera lon le gettõ frãc. Et seroit bõ de y mettre vne piece de aulcune chose/et de la cire sur la ioincture ⁊ sur les creuaces des escorces pour les defendre des choses qui leur peuuẽt nuire ⁊ pour retenir la nourriture de lente. Et ap̃s lon trẽchera les brãches de dessus ⁊ les rainceaulx/affin que la mere q̃ vouldra nourrir ses propres enfans ne delaisse celuy q̃ on luy aura baille pour sõ biẽ/⁊ q̃lle ne luy oste sa nourriture po² enuoyer aux aultres. Et quant vingt iours serõt passez ⁊ lon desliera les liens lon trouuera le boutõ destrãge germe par grand merueille estre trãsmue en membre destrange arbre. Ceste maniere de enter peult estre faicte ou moys de Juing cõbiẽ q̃ selõ aulcũs lon le puist biẽ faire vng peu auãt ou peu ap̃s/mais q̃ lon treuue greffe cõuenable. Mais la maniere que lon appelle cõmunemẽt au morcel qui est en plusieurs choses semblable a ceste derniere maniere est faicte en la maniere q̃ sensuit.

Lon prent vng petit morcel ou vne petite piece du gros dung poulce long auecq̃s le getton estãt ou millieu dicelle piece ⁊ nouuellemẽt trẽchie: ⁊ le met on tãtost en vne aultre brãche nouuelle ⁊ fresche ⁊ dautelle grosseur: car lon fend lescorce en troys ou en quatre pties/⁊ le ioint lon estroictemẽt au boys de la souche si que le morcel entre dedãs lescorce de laultre/⁊ que lescorce du morcel ne soit poĩt ostee. Et si le gettõ mis sur le lieu de laultre gettõ oste y est mis ou non si viẽdra il a bien sans aultre lieure et sãs aultre aybe. Et doibt lon retrẽcher to⁹ les aultres gettõs/affin q̃lz nẽpeschent la nourriture dicelle ente. Toutesfoys il seroit bõ se lescorce pẽdãt iusq̃s a la grosseur de la moitie dung poulce estoit trẽchee/ou quelle feust tellemẽt entamee q̃ a lescorce demourãt de la souche le morcel adiouste soit faict esgal subtillemẽt ⁊ pareil ⁊ y soit vne piece dessus pour le lier/⁊ puis q̃ on y meist de la croye espessement destrẽpee sur les ioinctures ⁊ creuaces/⁊ la lier tresbiẽ sur le morcel: mais q̃ le gettõ soit frãc seulement. Et apres affin q̃ la croye ne chee q̃ lon lie par dessus vng drapelet lõg et fort.

Ceste maniere de enter peult estre faicte ou moys d̃ mars quãt lescorce se peult biẽ desseurer/⁊ aussi en apuril/⁊ en may si lõ peult garder les brãches auãt q̃lles boutonnẽt: les grosses brãches boutiõnent en lieu froict ⁊ vmbrage quant elles sont en partie boutees ou plõgees en terre. Et est esprouue q̃ enuirõ le moys de Juing vers la fin ⁊ au cõmẽcemẽt de Juillet q̃ vng petit morcel dune brãche auecq̃s le gettõ du dernier gettõ de haulte prins ⁊ mis ou dernier sommet en la haulte brãche dautelle grosseur sãs aide de lieure ne daultre chose venoit ⁊ croissoit tresbiẽ feust acouple a boutõ ou sãs boutõ. Et ceste maniere de enter q̃ lõ appelle entes au morcel: ⁊ laultre q̃ est nõmee a lẽplastre valẽt grãdemẽt aux arbres qui ont ius ⁊ gresse en lescorce cõe sõt figuiers/oliuiers/chastaigniers/periers/⁊ les sẽblables. Et peut lõ sãs trẽcher la brãche du morcel q̃ lõ veult leuer y mettre et asseoir vng aultre morcel dung arbre frãc trẽchie dune part dautelle grãdeur/⁊ le lier cõme dessus est dict. Et quãt on apperceura q̃ il sera reprins lon trẽchera la souche sur le morcel pource q̃ le sommet de la branche que on a laisse si traict plus fort lhumeur po² nourrir ⁊ affermer le morcel quelle ne feroit si elle estoit tren-

chee. Et par ceste maniere lon peult en vng arbre & en vne verge mettre plusieurs morceaulx dune espece ou de diuerses especes. Mais la maniere de enter qui est a la hamede ou en vne perche de saulx est faicte en la maniere qui sensuit. Lon prent vne perche ou vng baston de tel boys cõme lon veult & le perce lon biẽ deliemẽt si q̃ entre lung ptuys & laultre il y ait espace de demy pied/ & puis prẽt on des gettons vng pou rez sur lescorce & les boute lon dedans ces pertuys/ & les laisse lon gesir biẽ loins dedans les fosses ordonnees/ et les brãches esleuees par telle maniere que le sommet de la pche de saulx demeure & appere aulcunemẽt sur terre. Et apres vng an la matiere du tout esleuee et detrẽchee entre les brãches prendre chascune plante qui sera belle et paree de plusieurs racines et les mettre en place deue et en fosse cõuenable. Et est bon de bien estouper les troux & les ioinctures de croye destrempee biẽ espesse ou de cire ou daultre terre. Et ma este affermé par hõme quil auoit esprouue ceste incision en vng pel de saulx verd & ql lauoit percie iusques a la moelle seulemẽt/ & quil auoit fichie es troux greffes ou gettõs de la grosseur diceulx troux/ & ql auoit oste lescorce diceulx de ce qui entroit es troux/ affin que lescorce des gettõs se couplast a lescorce du pel: et auoit ap̃s tresbiẽ estoupe les creueures de cire et puis auoit mis le pel en terre quatre doigz en parfõd tout gisant en lieu moiste en telle maniere q̃ il ne apparoissoit riẽs du pel fors q̃ les gettõs ainsi entez apparoiẽt vng peu par dessus terre: & affermoit q̃ tous estoiẽt tresbiẽ reprins. Et lan passe quil auoit trẽche le pel entre chũn gettõ/ & les auoit replãtes chũn p soy auecq̃s sa portiõ dudict pel et q̃ tout estoit venu a biẽ & a pffit. Columella dict vne aultre maniere de enter/ et est q̃ lõ pce vng arbre iusq̃s a la moelle dune ville ou dune tariere/ & q̃ lon mette biẽ & doulcemẽt dedãs le troux vng gettõ de vigne ou vng raimeau daultre arbre selõ la mesure du pertuys & q̃ le gettõ soit bõ & gras et moiste/ & q̃ lõ ny laisse q̃ vng ou deux boutons par dehors & q̃ ce faict le ptuys soit estoupe tout entour de cire ou de argille et tresbien couuert de mousse & lye seuremẽt. Par ceste maniere lon peult enter vignes dedans ourmes & ailleurs/ si cõe il dict. Et peuuẽt estre faictes ces deux manieres de enter en mars & au cõmencemẽt dapuril & en la fin de feburier quãt le nouuel & verttus & la seue & humeᷣ se dissoit & se esmeut en lescorce par la chaleur de lair. Varrõ si escript vne aultre maniere de faire q̃ ob uint en son tẽps: cest assauoir q̃ en pchains arbres si lõ pce lung au trauers en allãt cõtremõt & q̃ lõ boute dedãs le trou vng getton du pchain arbre & q̃ lescorce dudict getton soit oste en la partie de dessoubz de ce q̃ sera dedãs le troux/ affin q̃ lhumeur & seue de larbre pce se puist mesler & ioĩdre auecq̃s celle dudict gettõ. Et ce faict q̃ le troux soit estoupe de cire ou argille ou d̃ mousse & puis si biẽ lye ql ny puist riẽs entrer pour empescher. Et au bout de lan q̃ le gettõ sera cõioinct & cõprins auecq̃s la substãce de larbre pce q̃ ledict gettõ soit trẽche par deuers le lieu dõt il part & le surplus croistra en la vertu de larbre ou il sera & portera sõ fruict acoustume: lequel par le moyẽ de ce que dict est sera biẽ amẽde. Et par ces choses appert que combien q̃ enter de semblable en semblable soit le meilleur. Toutesfois enter en dissemblable est bõ & prouffitable souuẽt/ & en faict on moult de merueilles/ si comme le peuuent veoir & congnoistre ceulx qui le veulent esprouuer.

¶ Des dispositions esquelles peuuent estre träsmuees les plantes. Chap. xxiiij.

Par les choses dessusdictes il appert que les plantes sauuages sont espineuses & rongneuses en lescorce et dures en leur substance & habondët en fueilles/& ont plusieurs fruictz menuz en quantite et secz et vers/Et en est le ius petit/et leur viennent toutes ces choses pour cause de leur nourriture. Et pource la pläte est muee en toutes ces dispositiös par la nourriture du champ et par lordonnance des laboureurs et acquiert les contraires dispositions. Car le spinosite est pour cause de ce que lhumeur est espesse et petite q vient de la moelle a lescorce ainsi dure mais:la höbäce de lhumeur si adoulcist et affranchist et la faict passer par les conduitz de larbre par euaporations et ny vient espine quelconque/et deuiennët par ce les fueilles et fruictz gräs qui par auät estoiët petiz:car lhumeur subtille et deliee est plus legierement attraicte par la chaleur et se euapore plus ayse/et si se diuise mieulx que ne peult faire la grosse & seche et la grand humeur faict plus gräs fueilles & pl9 doulx fruictz/mais ilz sont plus pleines de vers et si cheët plus tost que les sauuages qui sont plus secz. Et aussi les neux des entes tiennent la plante moiste et en sont faictes franches/mais les plantes q sont de graine et de cholz sont affrächies par leur seul nourrissemët et labourage pource que leurs substances en sont faictes pl9 moles et greigneurs et est leur saueur par ce moins ague pour le nourrissement.

¶ Des lieux cöuenables a la generatiö des plantes. Chap. xxv.

Les plantes ont besoing de deux choses en leur generation/döt lune est la matiere de quoy elle est faicte/& laultre est le lieu de la generatiö et cöme le pere:car la salsue du lieu empesche moult la doulce humeur radicale des plantes pource quelle est seche. Et appert par ce q les terres salees ou qui sont meslees auecques salsues sont faictes brehaignes. Aussi les lieux qui sont cötinuellement couuers de neiges cöme ilz sont en plusieurs mötaignes/ne valent riës pour pläces:pource que la froidure de neige ne prent point datrempance/aincois est mortelle. Mais si vng lieu qui est de soy attrempe est en yuer couuert de neige il en est pl9 planturreux pour trois causes. Lune si est pource q la neige qui cueuure la terre fait la force & vertu dicelle retourner dedäs terre/si en est apres pource plus forte et plus vertueuse. Laultre cause si est pource q la chaleur se reboute dedäs terre & ne sespant pas par lair et par ce moyen en döne plus cöuenable nourriture aux plantes. Et la tierce cause si est pource que la neige q enuiröne le lieu par la froidure cötrainct la vigueur & le cömencemët des plantes fructifians que elles ne se euaporët auant la meurete et la venue du soleil/et garde la pleine de la terre que les vapeurs nëtrent dedäs terre/desquelles sont engëdrees les mauuaises plantes & qui corröpent larbre quät elles se boutët en la racine. Mais en lieux chaulx pour la conuenience de la matiere les bonnes plantes et cöuenables si croissent tresbië/pource q en telz lieux il pa eaue subtille & bië digeree qui est attraicte du parfond de la terre/et pource quelle est bië digeree se mesle tresbië auecqs la chaleur q est attrëpee & nö pas ardäte:& pource

la chaleur habõde en telz lieux pour deux causes. Lune si est celle q̃ retiẽt lhumeur. Et laultre si est la chaleur du soleil q̃ y est enforcie par la reuerberatiõ de leaue dicelluy lieu/ & la chaleur du lieu si est ainsi cõe instrumẽtale: mais la chaleur du soleil est viuifiãt & formant la plante & cõtinuellement nourrissant & administrãt humeur/ car en telz lieux lair est meslé en lumeur et ayde a ce que lhumeur en spirãt soit attraicte en hault po² figurer et po² acroistre la plante pource que les montaignes sont creuses & cauees par dedans et pleines de vapeurs elles attrayẽt lhumeur de leurs cõcauitez et leur ayde grandemẽt la grant clarte et reuerberatiõ quelles ont du soleil et du ciel et des estoilles et par especial ou declin desdictes mõtaignes/ pource que la reuerberation se double des deulx pars et aussi po²ce q̃ lhumeur sauãce et est plustost cuite & digeree & par especial au coste vers le soleil/ cest a dire vers la partie du midy: et pour ceste cause viennent bõnes plãtes et bien cuites et digerees es montaignes ou il ya neges: car lhumeur traicte au sommet de la montaigne descẽd cõtinuellemẽt pour la figure et pource lhumeur qui demeure en hault est tresbien cuite po²ce q̃lle est mieulx surmontee de la chaleur quant il ny a point de superfluite & q̃lle nest pas du tout seche pource quelle est continuellement traicte de la concauite de dedans la mõtaigne & est nourrie de pluyes & de rousees. Et cest la cause pourquoy croissent es montaignes grans vins bons & odorans & plãtes aromatiques & sont plus seches. Mais aulx piedz des mõtaignes elles sõt plus moistes & les vins aussi et sont plus digerez et plus gros et les plantes aussi plus grosses et plus espesses po² lhumeur cõtinuellement descendant aux piedz desdictes montaignes. Toutesfois aucuns lieux sont brehaingz a tout tẽps & en terre pleine et es mõtaignes / et les appelle lon hermitaiges et sont lieux de pur sablon et secz et salez. Et entre les sablons sont les terres qui tout tẽps sont pouldreuses & ne se couplent ne ioingnẽt iamais ensemble. Et la plante ne peult auoir vertu fors que de vapeur qui est espandue cõtinuellemẽt enuiron & par diuerses parties de la terre par la vertu du soleil: et po²ce en telz lieux ou il ny a q̃lcõque entretenance ne fermete ne peult auoir bõne nourriture/ mais bonne boe qui est artificielle et noble terre et franche faict porter en brief temps pource quelle est extraicte de grosse terre & vnctueuse et grasse et faict bonne plante et conuenable. ¶ La plante qui est sur pierre si croist a peine pour la dure secheresse de la pierre/ et se elle y croist si ny peut elle durer longuemẽt: car plante demande terre/ humeur/ et air. Et fault auoir consideration aux lieux pour les plãtes: car si elles sont en lieux q̃ ayẽt le regard du soleil de oriẽt ou de midy elles naissẽt plustost & en croissẽt mieulx pource que la chaleur du soleil y vient plustost et y demeure plus longuement et en meut trop mieulx son humeur et digere. Et quãt ilz auront leur regard a occidẽt ou septẽtrion les plantes en tarderõt plus pour le soleil qui sen depart plustost. Et peult aduenir ce q̃ dit est po² deulx causes/ dont lune est par soy pour ledict regard a occident: & laultre si est par accident pour aulcune cause qui peult empescher le ray du soleil et faire vmbre qui feront la grosse humeur q̃ ne se pourroit digerer du soleil pour lempeschement. Par telle maniere aussi secheresse retenue en aulcũ lieu empescheroit la plante pour deffault dhumeur pource que la chaleur ardroit tout: et

pource quelle nauroit a quoy soy occuper elle seicheroit la plante.

¶De la cognoissance des terres/& si elles sōt brehaignes ou plātureuses.cha.xxvj.



A terre est lung des elemens assise ou millieu de tous/& ou elle demeure naturellemēt a repos/et quant aulcune chose sen depart ou en est leuee ou desseuree elle y retourne naturellemēt. La terre est de sa droicte nature froide et seiche. Mais elle est aulcunesfoys biē muee par aulcūs accidēs de choses suruenās. La terre si preste ayde aux choses generalles pour les retenir/affermer/et dōner formes et figures. ¶Selō ce que dict Paladius lon doibt querir es terres fructificatiō et plantureusete et qui ny ait trop de grosse moelle ne blāche/& que les motes ne soient trop nues & qlle ne soit trop seiche de sablon sans aultre bonne terre/& aussi que ce ne soit pure croye ne pur grauier ne pure glaise ne pures pierres/& quelle ne soit amere ne salee ne huileuse ne tout sablō ne valee trop obscure/mais doibt estre bōne & grasse terre & sur la noire & souffisāt pour soy couurir de son herbe tolye et de diuerses couleurs/et quelle soit grasse/et qlle ne se pouldroye pas au soleil/& que ce quelle portera mōte tout droit et ne se retourne pas/et que ce quelle aura porte ne soit pas chetif ne sec dhumeur/mais pource quil cōuiēt aultre terre pour semer froment que pour semer aultres terres mēgeables: il cōuient pour icelles herbes terre qui soit grasse de soy pour biē fructifier cōe pour cholz/porees/bourraches/& aultres telles herbes dōt lō vse des fueilles seullemēt pour viande et manger & aultre chose ny fault qrir/car la gresse & la doulceur font cōgnoistre la bōte de la terre. Et si len gette vng peu deaue doulce sur vne mote de terre/& elle se pouldroye elle nest pas bōne. Et si elle deuient glueuse & se entretient cest signe quelle est grasse. Et si lō faict vne fosse dedās & selle se replist tout a p soy elle est maisgre/et si la terre se tiēt en sa haultesse sās descēdre cest signe q la terre est grasse. Et cōgnoist on la doulceur dune terre quant lon prent vne mote dicelle en la partie du chāp q est moins plaisant/& qlle soit mouille deaue doulce en vng vaissel de terre la saueur si mōstre si elle est doulce. ¶Quant est des vignes lon cōgnoist la terre qui y est bōne si lon met aulcūe verge daulcū arbre delie & mol/& elle bourjōne & porte verge clere/lōgue/droicte/& plātureuse & nō pas mesgre ne torte. Et le peult on esprouuer en perier sauluaige/en pōmiers/en aiglētiers/& en buissons/& telles choses q ne sōt pas brehaignes ne de mesgre nature. Et parlerōt plus largemēt de ceste matiere quāt nous parlerōs des vignes: mais lō peult cōmunemēt veoir quil est de terres de plusieurs manieres. Lune est mesgre et laultre grasse: & sōt aulcunes cleres & deliees/et en est de espesse & de grosse/de seiche & de moiste sās pierres & pleine de pierres lune pleine & laultre mōtueuse/lune bōne/laultre mauluaise/& lune bōne pour vne chose/& laultre bōne pour vne aultre. Mais d toutes la terre grasse & ou il y a bō air & delie & sec si est la meilleur/& celle q dmāde plus grād labeur & porte meilleur fruict. Et aps telle terre celle qui est espesse & grasse et de fort labouraige si est moult prouffitable. Mais celle q est seiche/espesse/mesgre/et froide est la pire: & ne vault telle terre fors q a perdre sa paine & son argent. Toutesfoys pource que les champs sont ordōnez a diuers prouffitz/Varron si dict q Chaton si diuisa les chās en neuf manieres/

car il dict q̃ le meilleur champ si est celluy ou les vignes dõnent bon vin & en grand habondance. Le secõd ou il ya vng iardin arrouse. Le tiers ou croissent les herbes pour mãger. Le quart ou sõt les oliuiers. Le quint ou il ya prez. Le sixiesme ou il ya champ a fromẽt. Le septiesme ou il ya bois/forestz/& grãd arbres. Le. viij. ou sõt les haies & petites plãtes. Et le neufuiesme ou sõt buissons rosiers & esglentiers. Et dient aulcuns q̃ ce sont les meilleurs ou sont les prez quant ilz sont bons pource quilz sont de grand prouffit et de petite despense/mais moult souuent les vignes coustent plus quelles ne raportent.

¶ Du siege cõuenable au champ pour habõdance & bië fructifier. cha. xxvij.

La sentence de Paladius dict q̃ le siege des terres ne doibt pas estre tout plain cõe vng estãg ne trop en descẽdãt q̃ la gresse ne sen escoule & lhumeur aussi ne en coulant contre val quil ne tumbe comme en abisme ne tout droit quil ne sente trop les chaleurs du soleil & les tẽpestes/mais en toutes choses le moien est tousiours le meilleur. Et affin que on ait champ bien attẽpe lon doibt querir valee vnie & aplanie ou la pluye se puist arrester ou vne doulce costiere qui se encline des costez et quelle soit en bon air et gras et quelle soit defendue daulcune mõtaigne dentour ou daulcun hault boys pour les fors vens & tempestes. Apres si le champ q̃ lon veult choisir est en froides cõtrees lon doibt prẽdre ce qui a regard a orient & a midy sans ce quil y ait montaigne ou aultre obstacle entre ledict chãp et oriẽt ou midy. ¶ Varron si dict q̃ lon doibt cõsiderer ou sont du chãp quatre choses po^r quoy il doibt estre plus prouffitable. La premiere si est que combien que la terre soit bonne & prouffitable lon doibt auoir regard sil ya mauuais voisins larrõs ou pillars q̃ y puissẽt faire preiudice. Secondement si il ya en celle contree aulcunes gens qui vendent a grand marche ce q̃ se peult vẽdre ou fons & q̃ le fruict en vaille mieulx/ou q̃ achetẽt ce q̃ se peult vẽdre au fons. Tiercement si le chãp est loĩg du lieu ou le fruict se doibt porter. Quartement si la voye est cõuenable po^r les voictures p eaue ou p charroy. Et si doibt lon regarder q̃l ny ait pres du champ prez ou vergiers ou il y ait arbres portãs fruict. Pource q̃ sil y auoit autour du champ forestz ou chesnes lon ne pourroit semer au champ oliette aultremẽt dicte pauot/car ilz sõt de cõtraires natures/ et tant que les arbres nen sont pas seulement empirez en porter fruict aincois les fuyent/& si ne se peuuent recliner en terre dedãs le fons/et si sont autour de eulx le fons & la vigne estre brahignes.

¶ Des garnisons & puisiõs pour vignes iardins & chãps. Cha. xxviij.

Ordinations sont faictes es vignes es champs & es iardins en plusieurs et diuerses manieres pource q̃ les aulcunes sõt ceintes de fossez: les aultres de haiez: les aultres de pieulx/& les aultres d buissons & despines. Les fossez sõt plusieurs grans aydes et defenses que les gens ny entrent les bestes ne les eaues prouchaines/& par especial quant les bors des fossez sõt hault esleuez. Ce vault moult aussi/& tresgrãdemẽt a champs & vignes dõt la terre est trop moiste & pleine deaue lesq̃l les eaues quant elles y demeurent souuẽt ocient & destruisent les bledz/& aydẽt aux mauuaises herbes. Et se doiuẽt faire ces fossez grans ou petis selon la quantite de

de leaue qui y est descendāt ꝛ du nōbre des gens q̄ y hantēt ꝛ des bestes qui y peuuēt venir. Iceulx fossez peuuent estre fais ou tēps deste suppose quil ny ait point deaue dedans la terre ou en fossez pres qui lempesche. Et doibuēt estre fais en telles terres ou moys Daoust/ou au moys de Septembre/ꝛ au moys Doctobre q̄ leaue est lors la plꝰ retraicte es fossez / et q̄ le plain de la terre est plꝰ sec. ¶ Et cōmēt lon doibt faire de nouuel iceulx fossez chūn le scait. Il cōuiēt estēdre vne corde ou vng fil dune part ꝛ daultre/ꝛ puis signer le milieu ꝛ fouyr ꝛ getter le sablon sur les bors dune part ꝛ daultre/et les aultres yssues et les serrer fort ensēble poᷣ mieulx tenir / ꝛ les vnir pour estre plus droictz. ¶ Les vieilz fossez sont rappareillez par la maniere q̄ sensuyt. Premieremēt se doibt oster ce qui empesche a fossoyer/ꝛ puis fouyr a houes ꝛ a piques/ꝛ oster les herbes ꝛ la terre dehors/ꝛ apres faire les riues ainsi comme dessꝰ est dict/ꝛ ne doibt on pas faire en terre q̄ croye trop droitz ne trop roides fossez pourre q̄ quant la gelee dyuer seroit passee et la chaleur du printēps vīdroit tout se dissouldroit ꝛ trebucheroit le bort desdictz fossez au fons. Mais en terre ferme / ou pierreuse on le peult bien faire. Lon faict defense de pieux ꝛ de hayes quant on les peult auoir et les garnist on despines/car lon aguise les pieux/ꝛ les boute lō en terre demy pied ou plꝰ/ꝛ puis les lye lon ensemble de espines ou de oziers ou aultres lyēs/ꝛ tāt plꝰ y aura de pieux tāt mieulx vauldra/ꝛ peuuēt estre mis loing de laultre deux piedz ou troys/ꝛ y atacher au trauers quatre perches fort lyees ausd pieux ꝛ puis y mettre ꝛ lyer aulcunes defenses despines ou daultre choses. Mais les defenses q̄ sōt faictes de plātes despines ou daultres choses sont faictes par telle maniere. Lō doibt fouyr empres ou lō veult faire la haye / ꝛ faire fossez dūg pied de parfond ꝛ dūg pied de large ou lō mettra plātes arrachees a vne palme lune loing de laultre/et la terre q̄ sera leuee dudict fosse sera remise sur les racines ꝛ serree la encōtre / et puis se fera aux piedz des arbres vne fossez/ꝛ la terre q̄ sen ostera sera mise cōtre lesdictz arbres/ꝛ quāt elle sera toute esleuee enhault lō fera q̄ vouldra vng aultre fosse ꝛ vne aultre autelle plantation/ꝛ aīsi plusieurs foys faire fossez ꝛ plāter/et faire aīsi cōe dessus est dict ou pmier liure au chapitre des cōbes et des cours. ¶ Et deuez scauoir q̄ ou il cōuiēt de necessite faire closture lon doibt plāter seulement espines/mais ou il nest pas si grād necessite ꝛ la ou lon a peu de boys poᷣ ardoir lō peult bien plāter pruniers/poiriers/coigniers/ et telz arbres et semblables que lon peult ploir au tiers an/ꝛ en faire vne forte ꝛ espesse haye/ꝛ quāt on les pert on les peult bien reparer ꝛ amāder / ꝛ quāt ilz sōt bien espes ꝛ ētrelacez on les dispose ꝛ lye ensēble biē ꝛ fort/ꝛ les taille lon en octobre ou en nouembre ꝛ nō pas pres de terre/mais vng pied p dessus/car ou moys de Mars ilz bourionēt poᷣce mieulx ꝛ en font plus de gettōs/ꝛ aussi au moys de feburier. Et aīsi les lieux serōt en toꝰtēps clos/ꝛ deuiēdrōt chūn plꝰ espes en gettāt hault ꝛ bas ꝛ ou milieu. De ceulx qui seront plātez en plꝰ haulte haye on les pourra laisser croistre ꝛ venir sans trēcher affin q̄lz puissent porter fruict/ou poᷣ edifier/ ou ardoir. Et peult on biē plāter aual au plus bas espines/pruniers/rosiers/sauuaiges/ ou aultres telz arbres q̄ soiēt poignās ou pleins daguillōs. Et les arbres q̄ sont mis en la haye dehault defendēt lentree ꝛ cloēt le lieu

par la multiplication des brāches cōe sōt pruniers frācs ⁊ aultres/⁊ si peuuent seruir au feu en la troisiesme ou quatriesme annee ⁊ si apportēt assez de fruict ou q̄ aultres plātes y soiēt mises cōe sont ourmes saulx/peupliers/coigniers/ou garnatiers en lieux chaulx ⁊ attrēpez/ et par especial arbres q̄ de legier bourionēt. Et debuons scauoir q̄ si la terre est si froide et seiche q̄ arbres y viēgnēt a peine/ou q̄ fort soit q̄lz y puissēt croistre lon y peult biē mettre plātes de coings auecq̄s leurs racines pource quilz prouffitēt bien en telles terres: et se cest tout vng chāp le ourme y est le meilleur entre les aultre arbres/⁊ le peult lon souuēt tailler. Et si peult biē soustenir vignes po⁹ auoir des raisins/⁊ si faict belle verdure ⁊ plaisant vmbre aux psonnes ⁊ aux bestiaux/⁊ si y prent on des perches et brāches pour hayes/⁊ si est bō a chauffer ⁊ a plusieurs aultres choses. ¶ Quāt lon porte plātes doulces de lieu en aultre on les doibt porter auecq̄s leurs racines bien couuertes ⁊ ordōnees q̄ la chaleur ne vēt ou aultre chose ne les puist greuer. Et q̄ aultremēt veult auoir arbres lon peult cueillir les semences ou tēps q̄ les fruictz sont meurs/⁊ les seicher au soleil ⁊ les semer en bōne terre ou moys de Decēbre ou en Januier ou en feburier ⁊ les nourrir ⁊ en la seconde annee apres ou en la tierce lon aura dicelles semēces grād copie ⁊ habondāce darbres. ¶ Paladi⁹ dict q̄ lon doibt cueillir des buissons les semēces biē meures ⁊ aussi de lespine q̄ lon appelle buisson chienin/⁊ q̄ celle semēce soit mise trēper en eaue auecq̄s semēce de herbes ⁊ de foing et puis soient semees ou on vouldra auecq̄s ladicte foinee / ⁊ q̄ lon les laisse croistre: ⁊ oster ce q̄ peult nuire a la croissāce ou printemps/et la ou la haye sera lon fera deux fossez loing lūg de laultre lespace de troys piedz et demy de hault/⁊ par les costez lon gettera la terre vers les gettons des semences tout doulcemēt/et au trentiesme iour ilz se monstreront/et pource quilz seront tendres il leurs conuiendra ayder a les soustenir/⁊ entre eulx les espaces vuides se reioindront/mais ceste maniere occupe moult de terre ⁊ de tēps a soy pfaire.

¶ De la prouision et deffense contre les eaues fleuues ⁊ ruisseaux. Chapitre.xxix.

Les fleuues et les eaues courās par leur force et violence gastent souuēt les riues des champs ⁊ des lieux gaignables:⁊ y font fentes et creuures/⁊ aulcunesfoys par leur croissāce des eaue voisines elles cueuurent toute la terre desdictz chāps gaignables si il ny a aulcunes defenses ⁊ pour y obuier cōuient faire haultes ⁊ fortes defenses de pieux et de clopes de plāches de herbes/de pierres ⁊ de terre et les ioindre ⁊ lier en hault en fourme de croix/⁊ les entrelacer ⁊ fort lyer / car aultrement les bledz ⁊ gaignages pourroyēt estre to⁹ perdus/⁊ pource y doibt on faire fortes defenses et resistence pour contredire aux eaues. Et si en aulcunes parties les defenses estoient foybles on les doibt cōforter ⁊ renforcier par bōne maniere. Et si les champs estoient ia greuez en aulcunes parties par les eaues lon doibt faire trencheis en celle partie en telle maniere q̄ les gens ⁊ les bestes soyent cōtrainctz de passer par la pour les defouler ⁊ affermer pour estre plus fermes et plus fors.

¶ Cy fine le second liure des prouffitz champestres ⁊ ruraulx.

¶ Cy commence le tiers liure: lequel traicte des grains et semences. ¶ Chapitre premier.



Aire ne doibt pas estre loing de la ville affin q̃ les fruitz y soiẽt pl⁹ legeremẽt ꝛ pl⁹ aisiemẽt apoꝛtez ꝛ q̃ il y ait moins de doubte den estre defraude du seigñr ou de ses procureurs en la cite q̃ est souspeconneuse. Laire doibt estre pauee de pierre ou entaillee dune roche de mõtaigne ou se lõ nen a point de vieille lõ y doibt getter de lar gille ꝛ destrẽper deaue et deffouler a piedz de bestes. Et doibt estre faite en vng lieu plain ꝛ hault ꝛ net ou les blez doiuẽt estre emmoncellez/ꝛ quãt on les aura vannez et nettoyez des pailles on doit laisser le forment refreschir ꝛ apres on le poꝛtera es greniers ou lon le garbera a prouffit: et puis apres lõ y fera vng tect ou couuerture basse: et pres du grain ꝛ q̃ il y ait fenestres/affin q̃l soit tenu sec ꝛ doibt estre le lieu hault et ou les vẽtz puissẽt courir de toutes pars ꝛ q̃ il soit loing de iardins et de vergiers et aussi de vignes poꝛce q̃ ainsi cõe les fiẽs ꝛ la paille sont bõs po᷑ les racines des arbres aussi les choses q̃ habitẽt es fueilles percent ꝛ coꝛrõpent les formens ꝛ les bledz.

¶ Des greniers. ¶ Chap. ij.

Le siege des greniers doibt estre hault et loing de toute oꝛdure ꝛ de toute punaisie ꝛ destables ꝛ doit estre froit ꝛ sec ꝛ venteux. Et dit Paladius q̃ quãt les greniers serõt faitz lõ doit prẽdre vieille huille et la mesler auec argille ou aultre terre boeuse ꝛ puis en enduire les parois du par

dedẽs et peult on mettre dedẽs ce que dict
est fueilles dolivriers sauuages ou olives
quãt elles sont seiches en lieu de paille:et
aps q̃ lesditz greniers serõt fermes et secz
⁊ bien rassiz on y peult mettre les fromẽs
car ratz souris ⁊ telles bestes hayẽt trop
telles choses q̃ dessꝰ est dit. Aulcũs y met-
tẽt fueilles d coriãdre po'ce' q̃lles ꝓuffitẽt
aux fromẽs/mais toutesfois il nest riẽ plꝰ
prouffitable aux fromẽs pour les biẽ gar-
der q̃ aulcunesfoys les trãsporter en aulcũ
hault lieu biẽ aere ou ilz puissent estre ra-
freschis par aulcũs iours et puis q̃lz soiẽt
remis en le's greniers. Columela dict q̃
lon ne doibt poĩt esuẽter les fromẽs et q̃lz
empireroiẽt ⁊ q̃l les vault mieulx tresbien
remuer p tout:et doibt estre le midy au cõ-
traire des greniers. Et doit on assi regar-
der ou le pauemẽt ou lõ met le fromẽt q̃lne
soit pas moiste ne foyble/car il doibt estre
sec/fort plain ⁊ uny/ ⁊ entier pour les sou-
ris. Et doibt lõ aussi regarder diligẽmẽt q̃
le lieu du grenier ne excede en trop chauld/
ne trop froit po'ce q̃ toꝰ les deux corrõpent
le fromẽt ⁊ luy ostẽt sa chaleur naturelle ⁊
sa vertu. Aulcũs aultres sõt puis ⁊ iõchẽt
le fons ⁊ les costez de pailles/⁊ gardẽt biẽ
que air ne humeur ny puist toucher fors
quãt lon en veult prẽdre ⁊ user:car ou lespe
rit ne peult attaindre il ny va point de cor
ruption/⁊ le froment ainsi musse se garde
bien par cinquãte ans ⁊ le mil se peult gar
der plus de cent ans/ce dict Varron.

¶ De avoyne. Chap. iij.

Avoyne est de deux manieres
Lune est sauluage ⁊ lautre frã
che ⁊ cõmune. Lavoyne saul-
uage croist avecq̃s le froment
quãt le grain de fromẽt p trop grãd desor-
dõnance de tẽps ou de la terre se cõvertist
en avoyne ⁊ le cõgnoist on a lherbe pource
quelle a les fueilles plus larges plus ver-
tes ⁊ plus pelues que le fromẽt/⁊ en est le
grain noir ⁊ pelu ⁊ deuiẽt meur et chet a-
uãt q̃ le fromẽt soit meur. Et lavoyne frã-
che est blãche ⁊ nõ pas pelue/et est semee
au tẽps q̃ lon seme le froment/et en autelle
maniere/mais il vauldroit mieulx la se-
mer en feburier ou en mars. Elle viẽt biẽ
en terre mesgre ⁊ demãde grant air ⁊ terre
sẽblable. Maistre Albert si dict q̃lle demã
de champ sec ⁊ est meure vng peu auãt q̃ lõ
cueille le fromẽt ⁊ se cueille lors. ¶ La se-
mẽce ⁊ le feurre sõt bõs pour nourrir che-
uaulx / muletz/asnes/ et les semblables/
mais les gens ne usent de lherbe ne du
grain fors en cas de necessite:toutesfoys
elle a vertu de relascher et de amolir tou-
tes duresses ⁊ enfleures et de nettoyer or-
dure ce dict Platon.

¶ Des chiches. Chap. iiij.

Chiches est vne semẽce biẽ ge-
neralemẽt congneue et a plu-
sieurs differẽces/car lune est
blãche ⁊ lautre est sanguine:⁊
de ces deux lune est grosse ⁊ lautre menue
Aps lune est biẽ rouge ⁊ laultre est noire:
⁊ de toutes celle q̃ est sãguine ⁊ ridee est la
meilleure soit la grosse ou la menue ⁊ tou-
tes les aultres ont lescorce clere et polie et
nõ ridee. Ce fruit croist trop biẽ en air at-
trẽpe ⁊ moiste/⁊ reqrt terre grasse et moi-
ste et seuffre biẽ terre de croye ⁊ rend la ter-
re mesgre et seiche. On la doibt semer en
lieux chaulx ou moys d feurier ⁊ en lieux
attrẽpez en mars ⁊ en lieux froitz en apuril
elle croist trop bien es fussez des iardins.
Et quat elle est meure on la cueille doulce-
ment sans oster les fueilles ne les herbes
⁊ est bõ q̃ au semer elle soit molle:affin q̃l-
le naisce ⁊ lieue plustost/⁊ quãt elles sont
tard semees leaue grasse du fiens leur est

bōne/⁊ les doibt lon sarcler ⁊ nettoyer aīsi cōme feues / mais les nues et le gros air leur sōt moult greuables ⁊ si perissent legerement par lair ou ciel quant elles sont meures. On les doibt cueillir quant les grains sont meurs ⁊ secz / ⁊ q̄ la lune soit biē auāt au decours. ¶ Selō ce dict ysaac la chiche blanche est chaulde ou p̄mier degre ⁊ moiste ou milieu: mais la chiche rouge est pl⁹ chaulde ⁊ moins moiste. La chiche est de grād nourriture ⁊ amoistist le vētre: mais elle enfle ⁊ engendre ventositez/ et pource elle croist en lhōme la semēce de nature humaine/et conforte grandement lusaige de habiter a fēme/ car elle a en soy troys choses q̄ appartiēnēt a lusage de generatiō: cestassauoir chaleur / nourriture/ et enfleure/et est bōne pour les estalons et cheuaulx q̄ vōt a moult de iumēs. ¶ Ypocras dict q̄ les chiches ont deux natures quelles perdent ⁊ sen vont en leaue quant on les cuist. Lune est doulceur: et laultre saltue. Par la doulceur elles dōnent bōne nourriture ⁊ multiplient aux fēmes leur laict ⁊ si laschent le ventre: et par la saltue elles dissoluēt et amollent les grosses humeurs ⁊ appetissent leaue de lorine / ⁊ fōt venir aux femmes leurs tēps. Elles valent a ceulx qui ont la iaunice ⁊ le foye eschauffe/⁊ aux ydropiques enflez ⁊ aussi a ceulx q̄ ont le corps plein de gratelle et de rongne quāt il se lauent de leaue ou elles sōt cuites pource q̄ elles nettoiēt le corps. ¶ Selō Galien les chiches boutēt hors les vers du vētre/⁊ si valēt a lopilatiō du foye de la rate ⁊ de la mer/ ⁊ aussi aydēt a ceulx q̄ ont la pierre es reins pource q̄ elles la brisent/ et en la vessie aussi/ mais elles greuēt a ceulx q̄ ont playes ou escorcheures es reins ou en la vessie. La chiche noire est la pl⁹ diuretique ⁊ aperitiue/ ⁊ vault mieulx en ouuture pource quelle est meilleure cōtre opilation de rate ⁊ de foye / ⁊ cōtre la pierre ⁊ aussi cōtre les vers / ⁊ par especial quāt elle est cuite auecq̄s ache ⁊ q̄ lon en boit le ius ⁊ la puree. Mais la chiche blāche vault mieulx pour accroistre le laict aux fēmes et aux hōmes la semēce de generatiō. Auicēne dict q̄ les chiches esclarcissent la voix/et sont meilleur polmon q̄ q̄lconque aultre chose/⁊ pource en faict on brouetz ou tourteletz de farine de chiches ⁊ se doibuēt māger les chiches ou milieu du disner/ et non au cōmencement ne a la fin. Elles prouffitēt moult au faict de generation/⁊ si font leuer le membre grādement quant on boit la puree a ieun.

¶ De la petite chiche Chap. v.

La petite chiche demande air moiste et terre grasse ⁊ pleine de croye. Et toutesfoys on la peult bien semer en terre ferme cōme la feue/⁊ puis arer et fossoyer ou tēps de Januier ⁊ de Feburier/⁊ au cōmēcement de Mars. La moytie du boissel si souffist par raison pour semer autāt de terre cōme deux beufz peuuēt labourer pour vne iournee: cest bōne viande pour les bestes / mais les hōmes nen vsent point sinon pour la famille en pain et auecques aultre grain/⁊ est bonne a ceulx q̄ trauaillent moult grandement.

¶ Chanure. Chap. vi.

Chanure est de la nature du lin et pource demande semblable terre et semblable air: mais il ne le couient pas arer tant de foys comme le lin: et toutesfoys qui veult auoir bon chanure a faire cordes il le doibt semer en lieux tres gras ou il viegne tres bien/⁊ face grosse estoupe pour la grosseur de lescorce: ⁊ de tant quil sera seme en plus

grasse terre de tãt sera il plus ramu ⁊ brã-
chu. Et q̃ en veult faire toilles ⁊ draps q̃ il
soit seme en moins grasse terre/car il en se
ra moins ramu et branchu/⁊ en sera plus
propre pour telles choses. Et lors aussi il
sera bon pour faire retz a pescher pource q̃
il se defend mieulx cõtre leaue q̃ ne faict le
lyn. On doibt semer le chẽneutz en la fin
de Mars/⁊ au cõmẽcemẽt Dapuril/ ⁊ le
doibt lon sarcler ⁊ netoier aux mains ou
au coutel. On le doibt cueillir quãt les se
mẽces sõt meures/⁊ le masculin q̃ a pl⁹ de
semẽce se doibt lyer deux faucillees ensẽ-
ble/⁊ puis le mettre en vng lieu cõuenable
la semẽce de lũg sur la semẽce de laultre/⁊
q̃ les racines soiẽt au contraire de laultre
part ⁊ se doibt couurir la ꝑtie de la semẽce
de herbe ou daulcũ estrain/⁊ mettre ꝑ des-
sus de la terre ou des pierres affin q̃ la se-
mẽce prẽgne acõplissemẽt de meurete. Et
quãt il aura aĩsi este ꝑ six ou huict io²s on
doibt leuer les pierres ou terre herbe ou
estrain/⁊ puis mettre vng drap dessoubz
la semẽce ⁊ lescourre pour cheoir pl⁹ leges-
remẽt. Mais la femelle q̃ na poĩt de semẽ
ce doibt estre toute cueillie ensẽble par dix
iours auãt q̃ le masle lors q̃lle cõmence a
blanchir/ ⁊ puis doibt estre mise toute en
eaue po² rouyr ⁊ ly laisser tãt q̃ lestoupe se
puist desseurer du tuyau ⁊ puis en est casse
le boys ⁊ froisse quãt il est soubtil. Mais
celluy qui est lõg ⁊ gros on le doibt peler ⁊
traire hors du bois/⁊ se aulcũe chose y de
meure on le doibt mettre trẽper en eaue et
seicher/⁊ puis prẽdre le bõ. ¶ Et deuez sca
uoir q̃ d la semẽce toute dune nature naist
vne maniere de chãure q̃ est plein de rain-
ceaulx ⁊ a moult de semence ⁊ de grain/et
aussi en naist vne aultre maniere de chã-
ure q̃ na ne rainceaulx ne semẽce. Et aussi
encores vne aultre maniere q̃ na q̃lcõque
rainceau/⁊ si a moult de semẽce. Et est la
semẽce de chãure tresbonne po² petiz oyse-
letz/⁊ la mangeuent tresuolentiers.

¶ Du froment. Chap. vij.

FRoment est vne maniere de
grain q̃ par dess⁹ toutes cho-
ses est la pl⁹ conuenable pour
corps humain po² cause de la
semblãce q̃l a auecq̃s nostre cõplexion. Il
est plusieurs manieres de fromẽs dõt cel-
luy q̃ est nouuel dung an ou de moins est
le plus cõuenable pour nourriture ⁊ pour
semer/⁊ celluy q̃ est pl⁹ viell nest pas si bõ
pour nourrir ne pour semer. Et aussi lũg
fromẽt est moyennement long et blanc ou
vermeillet/⁊ a lescorce subtille ⁊ deliee / et
est la farine de dedẽs tresblãche/ celluy est
le meilleur. Et si ya aultre froment gros
rõd ⁊ blãc rouge ou claret / celluy nest pas
si bõ ⁊ la paste q̃ en est faicte nest pas si biẽ
entretenãt ⁊ ne croist poĩt au cuire le pain
qui en est faict:⁊ la paste q̃ est faicte du pre
mier est bien entretenãt ⁊ en croist le pain
au cuire/mais toutesfoys il ne dõne pas
si grand mesure au venir du chãp cõme le
gros po²ce q̃ le gros emplist pl⁹ la mesure
au cõmẽcemẽt q̃l est batu ⁊ vãne/⁊ auãt q̃l
soit desseiche q̃ le menu. Et aussi le grain
qui est venu de terre grasse est plus gros ⁊
mieulx reuenãt au pois / ⁊ plus nourris-
sãt q̃ celluy q̃ croist en terre maisgre. Cel
luy q̃ croist en terre chaulde est pl⁹ chauld/
et celluy qui croist en terre froide est plus
froid/⁊ aussi celluy q̃ croist en terre seiche
est plus sec et en terre moiste plus moiste.
¶ Il est vne maniere de fromẽt q̃ est mus-
se en lespi/⁊ cõbien q̃ ait les espiz cours et
q̃l soit plus dangereux au tẽps ⁊ plustost
empire de nulle q̃ laultre si cõme aulcũs
diẽt toutesfois il multiplie plusie²s espis
en nombre. Mais le gros et par especial

celluy qui a les espis rouges combien quil
porte longs espis & grās et nobles toutes-
fois fait il peu despis en nōbre & lay ain-
si congneu et apperceu. Tel formēt croist
ainsi cōme en toutes terres habitables cō-
bien q̄l croisse mieulx & plus noblemēt en
cōtrees atrēpees sicōme au tiers au quart
et au cinquiesme climatz il demande terre
grasse par mesure & de doulce saueur & luy
est bōne la croye mais q̄lle ne soit pas trop
pouldreuse ne de sablon/il sestouyst destre
en plain chāp & het chāp vmbraige. Quāt
il est seme en lieux trop moistes & pleins
deaue il forligne & fault et aulcunesfois se
cōuertist en auoine et yuroye. Le froment
de la costiere est plus fort en grain mais il
respond moins a la mesure. On le seme
en lieux frois & pleins de neiges en la fin
daoust et par tout le moys de septēbre & en
lieux attrēpez en la fin de septēbre & p̄ tout
le moys doctobre et en lieux chaulx en la
fin doctobre & par tout le moys de nouem-
bre. Et en tous ces lieux si la terre est se-
che et chetiue on la doit premier semer af-
fin q̄ le froment ainsi seme puist auoir ses
racines auāt yuer & q̄lles aiēt aulcune vi-
gueur. Et puis apres on seme les terres
grasses & q̄ les seme meures elles luxuriēt
& font bastardie destranges herbes q̄ nui-
sent au fromēt & souffist pour semer la ter
re q̄ peuēt arer deux beufz en vne iournee
dune corbis q̄ vault de ceste mesure vng.
¶ Et se au tēps d̄ semer la terre estoit trop
seiche neātmoins on la doit semer pource q̄
les grains espādus par la terre se gardent
mieulx aux champs q̄ es greniers et doit
lō ouurir la terre & couurir les grais pour
les deffendre des oyseaulx & des bestes ius-
ques a ce q̄lz soient germez. Et si la terre
est trop mole la gelee si la corrigera. Et se
il ya eaue lon la peult bien deffendre daller
au fons par la desriuer ailleurs: & si la ter-
re est attempee le fromēt sauldra hors de
terre dedens huit iours ou enuirō sicōme
dit Varron. ¶ La maniere de labourer les
chāps pour le fromēt est telle: On tera la
terre diligēmēt selō la doctrine baillee es
generatiōs & encores sera trenchie au socq
& puis fauldra couurir la semence et rom-
pre les motes et apres nettoyer les fosses
des motes petites en les ostant tant de fos
sez du long comme des trauersains plus
longs tout aual a celle fin que la pluye et
les eaues cheans puissent aller franche-
ment par tout le champ & sans empesche-
ment descendre aux fosses ordonnees: car
se le froment estoit en laict & quil commen
ceast a germer & les eaues y demouroient
elles estaindroient le germe et toute la se-
mence. ¶ Au moys de ianuier apres la
gelee est la mole superfluite de la terre & es
mois de feburier & de mars quāt le fromēt
sera de quatre fueilles on le doibt sarcler
aux mains & au coutel et oster toutes les
mauuaises herbes affin quil ait meilleur
croissance et viengne mieulx a meurete.
Mais on ne doit toucher aux fromēs au
mois de may pource q̄lz sont lors en fleur
par huit iours & par quarāte iours apres
ilz sont parcreuz iusq̄s a la meurete. Pala
dius dit que lon doit ainsi faire de lorge &
des aultres grains q̄ ont singuliere semē-
ce. Lon doibt cueillir le fromēt quāt il est
meur en lieux chaulx et secs au moys de
iuing & en lieux attrēpez au moys de iuig
vers la fin & au cōmencemēt de iuillet & en
lieux frois en la fin de iuillet et au cōmen
cement daoust et est la maniere de cueillir
les fromens assez cōmune. Quāt les fro-
mens sont soyez on les peult laisser sur le
chāp du matin iusques a tierce & par tout
le iour si le tēps est doulx et bien attempe

et puis les lyer/ ⁊ pource q̃ les lyens ⁊ les espitz viennent dūg mesme bles on ne les doibt pas trop laisser seicher q̃lz ne rōpent ⁊ quāt ilz sōt liez on les doibt porter en laire ou soubz toict a couuert par faisseaulx meures / ⁊ tellemēt les disposer q̃ pluye ne eaue ne les puist greuer / ⁊ apꝛs les batre a fleaulx ou les froisser a cheuaulx. Et toutesfois les batre a fleaulx deliure mieulx le grain de la paille/ mais les fouler a cheuaulx est plustost faict/ ⁊ si en sōt les pailles mieulx disposees pour les bestes māger ⁊ sen deliurēt mieulx des estrāges semences. Et puis on les vanne/ ⁊ les met on es greniers pour les garder. Et se doibt on souuent dōner garde q̃ les tas des fromens ne seschauffēt daulcune mauluaise ⁊ estrāge chaleur/ ⁊ sil aduenoit on les doibt mouuoir par les greniers et esuenter. Ou qui mieulx vault les porter au soleil ⁊ a lair/ et quāt ilz serōt refreschitz les remettre es greniers cōe parauāt. Toutesfoys cest chose generale ⁊ experte q̃ tous grains excepte le mil se gardēt mieulx ⁊ plus lōguemēt en la paille q̃ quāt ilz sont batus ⁊ hoꝛs de la paille. ¶ Selō ce q̃ dict Ysaac le fromēt est chault ⁊ moiste attrēpeemēt/ ⁊ en est lescorce chaulde ⁊ seiche/ ⁊ nettoye et mondiste/ mais aussi elle nourrist peu. Qui met les scorce en eaue chaulde/ ⁊ la frote biē ⁊ puis la mettre cuire / ⁊ apres la couler leaue en vault a boire a ceulx qui ont le poulmon ⁊ le pis pleins de mauluaises humeurs: car elle les purge ⁊ nettoye / mais q̃ la met en laict elle nourrist mieulx / et q̃ la cuist en vin mesle auecques eaue/ ⁊ puis le mettre tout chault sur māmelles endurcies pour laict qui y soit arreste endurcy et espessi elles en sōt amolliees ⁊ gueries. Ysidore si dict q̃ la farine de froment meslee auecq̃s miel oste les taches et pustules de la face/ et qui la cuit auecq̃s sain ou suif mesle en vin elle amolie les māmelles endurcies de laict figie ⁊ espris ⁊ aussi elle amolie et meure les apostumes et cloux / elle relasche les nerfz indignez ⁊ endurcis comme spasmes/ et les relasche ⁊ adoulcist. Le leuain qui en est faict mesle auec sel si meure et ouure les apostumes. La nourriture de fromēt frais ⁊ nouuel vng petit cru enfle ⁊ egēdꝛe fleume / elle esmeut douleurs de costez ⁊ faict router: ⁊ quāt elle est rotie elle enfle moins/ ⁊ faict mois de vētositez et quāt elle est cuite en eaue elle enfle grādemēt/ ⁊ est de dure digestion ⁊ apesanti ⁊ egēdꝛe grosse humeurs ⁊ glueuses: mais quāt elle est bien digeree elle donne grand nourriture/ ⁊ cōforte les mēbꝛes ⁊ pource on la doibt dōner a ceulx q̃ trauaillēt fort. Le grain de fromēt cuit auecq̃s laict faict bon sang ⁊ prouffitable nourriture: mais q̃ en vseroit trop souuēt il engēdꝛeroit opilatiō de foye ⁊ durte d̃ rate/ ⁊ feroit la pierre es reins ⁊ en la vessie/ et par especial a ceulx q̃ ont les reins chaulx de nature ou par aulcun accidēt. ¶ Nous vsons de paste de froment en plusieurs manieres. Celle q̃ nest pas leuee est visqueuse ⁊ enfle/ ⁊ est dure a digerer/ ⁊ si engēdꝛe enfleures opilations ⁊ douleurs/ ⁊ nest bōne fors a laboureurs/ ⁊ quāt elle est leuee elle nourrist tresbien. Quāt elle est frite ou cuite es cendres elle ne vault riēs pource q̃lle est dure dehoꝛs ⁊ visqueuse dedens ⁊ demie cuite. Le pain en sa forme quāt il est cuit si a les scorce dure ⁊ deliee / ⁊ pource son escorce cest a dire sa crouste nourrist trespeu/ et est dure a digerer / elle boit lhumeur du corps et seiche et estoupe le ventre. Il ay moult de moelle ⁊ de mye/ mais elle est grosse et visqueuse moiste et enflant et engendꝛe flume glueux: mais le petit pain est perte du

feu & attaint par tout & seiche le feu son humeur en la mie dont il nourrist moins/et se depart du corps bien atart / & estoupe le ventre par especial quāt on le mangeut froit dung iour ou deux apres ce quil est cuit. Et le pain qui est de moyenne quātite en forme est aussi de moyenne puissance. Le pain qui est cuit a trop grād feu a la crouste dure & arse & seiche/& en est la mye toute crue par dedens pource que la violēce du feu endurcist tellemēt la crouste que la mye ne le sent point. La crouste ne nourrist point aincois cuit et art la gorge & la poictrine/et engendre trop sec sang & si serre le ventre. Et la mye qui est crue & molle si engēdre grosses humeurs glueuses & ordes. Et autel est il que le traict du four auāt quil soit cuit/mais le moyē est le meilleur & plus naturel/ car il trespce le pain tout par mesure / et le pain qui est cuit au bout tout le dernier est le milleur pource quil est cuit tout dune sēblable maniere hors & ens/ mais celluy qui est ou milieu est cuit dessus & dessoubz & creu ou milieu / & qui en vse souuēt il enfle et faict les coustez douloir/& aussi faict le pain cuit es cendres/& par especial quād le boys est menu / & que il art legerement il faict estre tout pesant. Le pain frais & nouuel est plus moiste & plus nourrissant/& celluy qui est dung iour ou de deux est le meilleur pource quil est attrempe par dehors & par dedēs. Le pain sec est legier & seiche les humeurs a lestomac/& engendre soif & serre le ventre. Le pain de froment ou il ya du sel quāt il est cuit par ordonnance est de bōne digestion & engēdre sang cler/& est le plus prouffitable aux personnes qui ne trauaillent point/& qui se reposent en delices/mais il nest pas prouffitable a ceulx qui laborēt moult par cause de sa legerete & parfie digestiō. Mais le pain vng peu leue & sans sel/et qui nest pas biē cuit engendre ventositez/ & grosses humeurs/ mais il est bon aux laboureurs qui peuuent bien digerer. Et le pain qui est grādement & fort leue/ & ou il ya du sel ne nourrist pas bien/car la vertu du sel seiche lhumeur de luy / et le leuain appetice la refection et latrempance.

Des feues. Chap. viij.

Des feues les vnes sont grosses & les aultres petites et menues & les aulcunes blāches & les aultres noires. Les vnes cuisent legeremēt/& les aultres ne peuuēt cuire/mais les blāches sōt les meilleures et cuisent le plus legeremēt. Les petites feues sōt les plus sauoureuses & plus planteureuses que les grosses/mais les grosses sōt plus belles. Feues peuuēt croistre en tous lieux habitable & en tout air. Elles demādēt terre grasse & pleine de croye/ & la elles sont tendre escorce & delie/& cuisent legerement/& croissent tresbiē en terre moyennemēt moiste / mais elles ne viēnēt pas biē en sablon & celles qui y croissent ne peuuent pas bien cuire si la terre nestoit premier bien engressee de fiēs dont elles amendeuoient. On les seme en estoubles et chaumes et en terre aree / mais elles valent mieulx en la terre aree. Quant les lieux sōt chault & attrēpez on les doibt semer en la fin de nouēbre/& par tout le moys de decēbre/& elles sourdrōt incōtinēt apres lyuer:et quāt le tēps est froit on les seme en Jāuier & en Feburier/tātost apres que la terre peult estre aree apres les fortes gelees/& valent mieulx en terre moiste quen terre seiche. On les peut aussi semer ou moys de mars & par especial quāt la terre est moult grasse/ & quāt on les seme biē tard en terre moiste elles en germent plustost. Et quāt on met les feues tremper deux ou troys iours en

eaue de gras fiēs auāt q̄lles soiēt semees elles en sont plus doulces a cuire et aussi telle mollification y prouffite moult quāt on les seme en terre mesgre. Et quāt on seme les feues il ne cōuiēt la casser les grosses motes car ce nō obstant q̄ elles feussēt mises bien parfond en terre si viendront elles hors. Et les doit on plāter ou semer a vng doigt loig lune d laultre affin q̄ les brāches & les fueilles se puissent dilater. Cest la semēce dōt la terre est mois greuee & par espal quāt au cueillir on laisse la racine en terre. Mais toutesfois la terre nē est pas pource pl9 planteureuse si ce nestoit que par accidēt le chāp feust moult moiste. Columella si dit q̄ le chāp est appreuue meilleur po[r] les fromēs quāt il a este vuid lannee precedēte q̄l doit estre seme q̄ celluy qui a porte feues. Et cest vray pour deux raisōs. Lune pource q̄ les feues ont prins aucune partie de la nourriture du fromēt. Et lautre qui na peu estre si prouffitablemēt are en este cōe sil eust este vuid. Selon Paladi9 les feues doiuēt estre nettoyees de rōces & de toutes aultres herbes si tost cōme elles apparēt quatre doigtz par dessus terre & apres doiuent estre sarclees quāt les herbes nuisans croistront entour et en valent mieulx & fructifient plus et q̄ les brise elles viēnent aussi bien cōe entieres. Les feues sōt en fleur par quarāte iours en may & en iuing & si croissēt auec ce & ainsi est il des pois & de tous grais q̄ ont double semēce pour potages. On doit cueillir les feues au mois de iuillet quant la lune est en decours & auant soleil leuāt aincois q̄ la lune sen aille & puis q̄lles soiēt batues & escousses & quāt elles serōt refroidees on les mettra en grenier & par ainsi elles nauront point les mousches ne les vers q̄ les rongent ce dit Paladi9. Varron escript q̄ les feues & les aultres grains de potages se gardent moult bien en vaisseaulx ou il ya eu huile mais q̄lz soiēt frotez de cēdres par dedēs. Si cōme dit Ysaac les feues q̄ lō māgeu vertes sōt froides & moistes au p̄mier degre & engēdrēt grosses humeurs & crues & enflēt & font ventositez & nuisēt grādemēt a lestomac. Et les seches & parfaictemēt meures sont froides & seches ou premier degre & font mauuais sang & enflent la chair & la dilatent & font au corps humain ce q̄ le leuain fait en la paste & fōt es haultes parties du vētre grādes & grosses enfleures dont les fumositez qui montent au chef nuisēt tresgrādemēt au cerueau et font songer les songes et corrompus/et pource que les feues ont de leur nature telles proprietez on ne leur peult pas oster: mais on les peult biē appeticier sicōme il est prouue par experiēce car les personnes qui vsent chūn iour de feues souffrēt indigestiōs et enfleures pose q̄ ilz feussēt tres sains et netz. Elles nettoiēt tresbiē & pource sont elles bōnes contre lentilles et pour nettoyer le cuir du visage a ceulx qui par coustume sen lauēt de la farine cuite. On cuist les feues en plusie[ur]s manieres. Les aucunes sont cuites en eaue et les aultres rostyes. Celles q̄ sont cuites en leaue sont les meilleures po[ur]ce q̄ leaue leur oste grāt partie de leurs vētositez & de leur grosseur par especial quant la premiere puree en est iettee & q̄lles sont parcuites en aultre eaue & les peult on mettre cuire en deux manieres / les vnes auecq̄s leurs escorces et les aultres sās escorces. Celles q̄ sōt cuites en leurs escorces sōt dures a digerer & de grosse enfleure car la stipticite de lescorce empesche q̄lles nyssent hors du ventre & leur longue demeure au ventre engēdre enfleure et ventosite. Et celles q̄ sont cuites sans

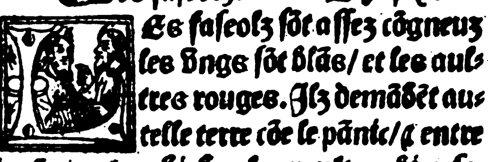
escorces si enflêt moins & sôt tost digerees Et q̄ mesle du ius des feues auecq̄s choses eschaufans côe poiure & huille cest vne parfaicte medicine au faict de mariage. Qui mangeu feues auecq̄s mête origan cômin/ & telles choses leur enfleure & le's ventositez en appeticent moult. Qui les rostit elles en enflêt moins/ & en ont moīs de vētositez/ mais elles sont trop dures a digerer. Toutesfoys q̄ iette de leaue dessus apres ce q̄lles sôt rosties & q̄lles soiêt mâgees auecq̄s mente origan & commin elles pdent leur durte. Qui dône chascun iour a manger aux beufz bien largement feues cassees ilz en sont tantost gras & en sôt p ceste maniere engressez vieulx beufz & grans en quinze iours par les sages du mestier et si en est leur chair renouuellee. Auicêne dict q̄ leur rectificatiô & adressement est la prolongation de leur infusion et trêpeure/ & la bonte de leur culture/ & les mâger auecq̄s poiure/ sel & huille/ & telles choses. Les meilleures sôt les plus grosses & blâches/ & q̄ ne sont point percees de vers ne de mousches. Leur propriete si est q̄lles trenchent les oeufz des gelines q̄ en sont nourries/ & q̄lles font songer songes destrâges pensees & troubles & q̄lles font venir gratelle & fresche mâgeison. Et lemplastre des escorces des feues mys sur la la pennillere de lenfant il y deffend le poil a venir & aussi quât on le met souuent sur aulcun lieu rez de nouuel. Les feues nettoyent en la face vne maladie nômee morphee/ & par especial auecq̄s lescorce/ & si en ostêt le drap & les lentilles & dônêt bône couleur. Emplastre faict de feues est bô côtre les apostumes des mammelles/ & quât le laict est endurci dedês. Et quât feues sont cuites en eaue & vin aigre auecq̄s leurs escorces ce vault moult a viell flux de vētre & a dissintere. Plini⁹ dit q̄ q̄ boit le brouet des feues cuites il vault moult au polmô & le netoye & guerit les apostemes des mâmelles/ & quât le laict est endurci dedens. Et qui met celle puree auecques roses ce guerist la lueur la persur la douleur et les lippes des yeulx. Qui masche les feues & les met sur les temples elles defendent q̄ les humeurs reumatiq̄s qui descêdent aux yeulx ny viengnent. Item la feue fendue par my/ & puis assise sur vne veine trencheee lempesche a seigner & la restraint. Les feues arrestent le laict decourant des mâmelles/ & lêpeschent a couler. Qui broye feues & les cuit auecq̄s suif de mouton ou aultre gresse elles valent a podagres/ & artetiq̄s q̄ les met sur le lieu côe vng emplastre. Qui les cuit en vin aigre & les met aux cômencemêt sur enfleures & boces de apostumes elle les resoluent et reboutent. Quant les feues sont en fleur elles conuoitêt tresgrâdemêt leaue & quât les fleurs en sont hors elles ne demandêt fors seicheresse. Et dict lon q̄ les feues ne peuuêt cuire en eaue de mer ou en eaue salee & q̄ es isles de la mer oceane il naist feues q̄ de elles mesmes ne peuuêt estre cuites. Et q̄ en egypte il naist feues espineusses qui sont longues de dix coutes lesq̄lles font prendre les cocodrilles / car ilz sen fuyêt affin que leurs yeulx ne soient blecez des espines dicelles feues.

Du far qui ressemble a espeaultre. Chap. ix.

Far est semblable a speaultre/ mais il est pl⁹ gros en herbe & en grain. On le seme au têps que se doibt semer le fromêt & speautre. Et souffist vng corbillô po² vne iournee de beufz. cest bône viâde aux sais et aux malades. On le cueille et nettoye

come le froment / & est de complexion attrempee et nourrist assez bien / & conforte & engendre bon nourrissement / et est plus restraignant quil ne soit lavant.

¶ Des faseolz. Chap. x.



Les faseolz sont assez congneuz les ungs sont blancs / et les aultres rouges. Ilz demandent autelle terre come le panic / & entre le panic & les chiches les peult on bien semer a prouffit. On les seme aussi es tardis avecques les cholz & les oignons / & si viennent bien en moins deliee terre / & si les seme lon en tel temps come les cholz & oignons / & de tant come la terre est plus grasse on doibt on moins semer & les faire plus cleres / & les doibt lon souvent nettoyer des herbes & cueille lon les cosses ou escorces lune apres laultre quant lon appercoit a leur blancheur quelles sont meures & les met on seicher au soleil sur draps ou langes. Les rouges sont chaulx & moistes ou milieu du second degre / & les blancs moins chaulx dung petit et plus moistes. Et le scait on a ce que leurs grains ne peuvent seicher ainsi come les aultres / & si on les seiche si ne les peult on garder longuement. Ilz engendrent enfleures ventositez & grosses humeurs & grand fumee qui remplist la teste / & faict songes tres horribles maulvais corrompuz. Avicenne dict quilz engendrent grosse humeur: mais que la saveur en oste leur maulvaistie nuisant / & aussi faict le vinaigre avecques sel poivre & origan.

¶ De git oultrement dicte neelle.
Chapitre. xi.

Git est une semence noire / et si est come ung triangle dont lherbe naist es froment speautres et seigles / & en commun langaige on lappelle gueronus ou gittenus : et faict fleurs rouges en maniere de clochetes / et est chaulde & seiche ou second degre. Elle a vertu de dissouldre et degaster contre les opilations de la rate & des rains & contre la passion des boyaulx & la douleurs de lestomac qui procede de ventosite qui en use en ses viandes de la pouldre. Et contre les vers du ventre lon donne la pouldre avecques miel / & puis on faict ung emplastre de la pouldre avecques jus dalupne / et le met on entour le nombril.

¶ De yuroye aultrement dicte droe. Chapitre. xii.

Droe & yuroye cest tout ung elle croist entre les fromens quant le temps est sec & corrumpu elle a vertu ague et venimeuse: elle faict opilations et si enyvre et trouble lentendement. Qui la cuit en vin avecques fiente dasne et semence de lin / & en faire emplastre il vault a casser & dissouldre apostumes & escroeles. Qui la cuit avec lescorce de la racine et la met sur vieilles playes et la pourries elle les nettoye et guerist. Elle art le froment pource quelle attraict a soy sa nourriture ainsi comme le pavot faict de lavoine & les cholz de la vigne: car ilz lardent & seichent tout ce dict Albert.

¶ De lentille. Chap. xiii.

La lentille est ung grain commun & desire lieu tendre & pouldreux. Et combien quelle viengne en lieu gras / toutesfoys luy vault mieulx le sec / car elle est tost corrompue de luxure et dhumeur. On la seme en la lune douziesme de feburier & suffist ung boicel pour une journee de beufz si comme dict Albert. Pource que la lentille croist & vient incontinent / qui veult fumer le champ ou on la doibt semer on le doibt fumer de fiens sec avant le semer / et le laisser quatre ou cinq iours sur le champ / et puis

le mesler avecqs la terre & apres la semer. Paladius cōmāde q on le face ainsi/affin q elle viengne & croisse biē & tost. ¶La lentille est froide au premier degre & seiche ou tiers sō nourrissemēt est gros & est de dure digestiō. Elle fait sang melēcolieux & q la mangeut avec les escorces elle remplist le cervel de grosse fumee & melēcolieuse & si est causes de doleur & de faulx sōges & pou treux. Elle faict vētosite & enfleures & constipations et pource elle nuist a lestomac par dessus to9 les aultres grains: et aussi au polmō a la dyafragine aux pelletes du cervel et aux aultres nerfz des petites peaulx & par especial des yeulx/car elle leur attaint et seiche leur humeur/elle griefue mesmes aux yeulx sains & par cōsequent encores plus aux foybles & malades. Et aclus quelle griefue a complexion seiche. Mais elle vault biē aulcunesfois a ceulx qui sōt de cōplexiō moiste q les cuyst sans lescorce. Elles valēt aux ydropiqs: mais quāt lescorce y est elles nuysent grādemēt pour lenfleure & vētositez quelles sōt. La grāde & la nouvelle est la meilleure a cuyre et a māger/& aussi a medicine que la petite vieille & dure & qui la mesle avecques cendre elle sen garde mieulx.

¶De luppins. Chap. xiiij.

Les luppins sont semez pour cause dengresser terres ou vignes ou pour cueillir la semēce. Les luppins q lō seme po9 ēgresser doivēt estre semez ou mois daoust ou quant les grappes sont cueillies es vignes & les cueuvre lon es terres a la charue & es vignes a houes/& apres ou moys dapvril ou de may quāt ilz serōt venus et creuz on les retournera en terre: & ainsi cest tresbōne gresse pour les terres/& apres on y seme du mil & du pānic/& quāt sera faict on y semera du fromēt: & vault mieulx po9 les vignes la gresse des luppins q du fiens pource q il empire la saveur du vin. On les seme bien apres moissons es chaumes et estoubles ou fauaz es terres bien atrees par deux foys ou entour le commencemēt daoust. Et puis au moys doctobre on les taillera a houes ou a socz emps terre et la mettra lon par fosses sur lesqlles lō semera le fromēt/& puis on le couvrera de terre a ung soc & lors le grain sera tresbō. Et en lānee ensuyuāt lō y po9ra mettre du segle ou du fromēt & en ce mesme tēps lō pourra entre le pannic faire ces choses en la seconde sarculation/et quant le pannic sera cueilly ces luppins demourrent pour engresser le chāp au fromēt selon la maniere dessusdicte. Et en met on deux corbillons ou plus en une tournee de beufz: mais les luppins qui sont semez seullement pour avoir la semence si doibvēt estre semez au moys doctobre & en novēbre & souffist ung corbillō pour une tournee a beufz. On ne doibt poīt semer luppins en chāp croleux ne lymōneux: car luppīs hayēt croye & aymēt terre pouldreuse & seiche. On ne doibt poīt sourfoller les luppins pource q ceulx qui sōt sourfoullez seichēt & esteignēt/car ilz nōt q une racine & aussi ilz ne le desirēt mie/car ilz griefuēt assez les herbes sans ce q le labouteur y travaille. On les cueille au mois de iuing & de iullet & le peult on tantost porter hors de laire/mais on le doibt mettre en grenir loing de lhumeur & ainsi on le pourra garder longuemēt & par especial sil y avoit continuellemēt fumee dedēs les greniers. ¶Selō ysaac luppins sōt chaulx & secz au secōd degre les aulcūs sont ameres & sont chaulx de leur nature & valēt en medicine. Et les autres sōt doulx & sās saveur. La farine de luppins avecqs

miel vault cōtre les vers du ventre ⁊ aussi vault a ce le pain qui est faict de farine de luppins et miel ⁊ aluyne quant on le met sur lestomac et encore vault mieulx qui y adiouste vng petit daloes. ¶Celle mesme farine meure ⁊ rōpt les apostumes. Auicenne dit q̄ les luppins amollient les cheueulx ⁊ nettoyēt la face ⁊ en ostēt le drap ⁊ la morfee ⁊ par especial quāt on les cuit en eaue de pluye iusq̄s a ce q̄ ilz se dissoluēt. Aulcūs dict q̄ la farine de luppins brusle ⁊ art le poil venu ⁊ ne seuffre poīt q̄ laultre reuiēgne. ysaac dit q̄ qui laueroit les lieux ou il y ait punaises de leaue ou les luppīs aient este adoulcis q̄ elles mourroiēt. Les luppīs adoulcis sōt de gros nourrissemēt ⁊ si sont durs a digerer. Et pource ilz font grosses humeurs gluās ⁊ visqueuses.

¶Du lyn. Chap. xv.

Le lin desire air attrēpe ⁊ terre dissoulte grasse ⁊ deliee. Et de tāt cōme elle est pl⁹ grasse de tāt sōt les estoupes plus grosses ⁊ de tāt cōe la terre est plus mesgre de tāt en sont les estoupes plus menues ⁊ en mesgre terre cōmunemēt il y croist peu de lyn ou neant. Selon lopiniō cōmune la terre est moult empiree ⁊ trauaillee de porter le lyn ⁊ en amesgrist fort ⁊ pource il la conuient fort fumer de bon fiēs ⁊ la biē aider q̄ veult ꝯtinuer a la semer de celle semēce. Po^r semer lyn la terre doibt estre aree vne fois auāt yuer affin q̄ les mottes soiēt mises en pouldre auāt lyuer: et puis soit aree vne aultre fois le plustost que lon pourra apres yuer ⁊ puis soit espurgee ⁊ encores aree cinq ou six fois ⁊ tāt q̄lle semble estre toute pouldre et q̄ a la premiere fois quelle soyt labouree bien parfond ⁊ a la seconde moins ⁊ a la tierce encores moins ⁊ tousiours aīsi en diminuāt la pfondeur iusq̄s a la derniere fois. Et puis de my apuril iusques en la fin dicelluy il faict tresbon le semer en la plaine terre ⁊ apres tourner la terre vne paulme par dessus la semēce. Et en ceste semaille selō la coustume dalixādrie ou il croist tresbon lyn il souffist dung beuf pour mener vne charue ⁊ deux ioins ensemble deux charues et lune charue apres laultre ou q̄lle la tiēgne par le lōg du bras ou vng petit plus ⁊ le traire a vne corde et chūne charue ait son bouuier q̄ la maine ⁊ cōduie. Et souffisent trois corbillōs de semence ou pou plus pour la iournee dung beuf ⁊ suffitera biē la semēce si le chāp est ainsi laboure ⁊ biē purge ⁊ nettoye apres ce q̄l sera seme. Et si le tēps estoit trop sec ilz feroit bō de larouser. Et le peult on semer des auant yuer en lieux chaulx esquelz le lyn qui est leue nest point blece de froit et vient trop mieulx en terre moiennement croyeuse q̄ en pouldreuse ⁊ si nest poīt de necessite q̄ la terre croieuse soit grasse ne q̄lle soit aree plus de deux fois mais q̄ la terre soyt mise en pouldre. Et quāt le lin aura este seme le meilleur est que la semence soit couuerte ⁊ traicte dune herse despines et la terre aplanie ⁊ encores vault mieulx q̄ la herse soit tyree a vne corde par vng hōe q̄ par beufz pour escheuer le grief de la terre ⁊ le peult chescūscauoir. ¶Ceste semence peult estre nettoyee par deux fois car lentortillemēt ⁊ le podagre du lyn dōt il est enuelope si lesteint ⁊ po^rce on le doit arracher ⁊ biē extirper auāt q̄l senuelope entour le lyn cōbien q̄ le lyn soit bien blece daler autour quāt il est grāt ⁊ pour celluy q̄ le nettoye se doit bien se courber ⁊ tousiours nettoyer aux mains deuāt soy mais quāt on le nettoye la pmiere fois lō peult biē aller parmy pource q̄l est encores ieune ⁊ petit et peult reuenir. On le cueille quant il est

meur/ ⁊ que la couleur iaunist. Et le doibt on mettre a couuert en grenier le iour q̄ on le cueille affin q̄l ne soit mollie de pluye ne de rousee/ ⁊ doibt estre lie par faisselez / et puis escoulx a mailletz de bois po² auoir la semence/ ⁊ puis se doibt porter le lyn en leaue ⁊ trēper quatre ou cinq iours/ ⁊ quāt leaue sera pourrie il y aura este souffisammēt/ ⁊ si elle nestoit corrōpue q̄l y soit laisse iusq̄s a sept iours/ ⁊ cōuiēt q̄ la chair de lherbe soit pourrie/ ⁊ q̄ lescorce dōt est faicte lestoupe soit sās corruptiō. Qui veult on le peult trop bien meurer a la maniere de Milan. Quāt il est meur on le cueille sās les aultres herbes q̄ y sont meslees/ ⁊ le met on en petiz faissellez q̄ se lyēt dherbe de ionces ou aultre chose/ ⁊ le met on seicher en vng champ/ ⁊ le cōuient garder de pluye ⁊ daultres eaues/ ⁊ p especial quant il est sec/ ⁊ puis on le porte a couuert / et le garde lon iusq̄s en Aoust q̄ la necessite de batre est acōplie. Et lors lō oste la semēce ⁊ porte lō le demourāt a leaue/ ⁊ le met on dedēs/ ⁊ le doibt on souuent remuer ⁊ bien plōger dedēs/ ⁊ mettre p dess⁹ du merrien ou des pierres pour le mieulx faire tenir en leaue/ ⁊ q̄l y demeure p demy iour sans pl⁹/ ⁊ quāt il est aīsi biē baigne on le doibt rapporter a lostel ⁊ le mettre ensēble en vng mōcel soubz couuerture empres le mur/ ⁊ le couurir de feurre ou d̄ paille/ ⁊ le laisser p troys io²s ou il se eschaufera ⁊ se meuri- ⁊ quāt il sera refroidy ⁊ faict tēdre ⁊ leger ou q̄ les semēces q̄ y sont demourees commencent a germer ou q̄ lesponte ostee de la chair p soy nest poīt brisee la meurete sera lors acomplie. Et lors chascun feissel sera diuise en trois ou quatre grās poignees ⁊ soiēt lyees auecq̄s le lin ⁊ q̄lles soiēt bien seichees ⁊ mises en garde / ⁊ puis apres on le pourra appareiller en chascū tēps de la aīsi q̄l est par tout acoustume. Et pour scauoir quāt il sera meur a point se on le treuue en leaue si mol q̄l nait point de roideur lors est il meur. Et aussi on le congnoist a ce q̄ si lon en prēt vng peu ⁊ soit mis hors de leaue ⁊ seiche si la chair ⁊ lestoupe se departent legerement il est meur. Et se il nestoit assez meur lestoupe en seroit pl⁹ forte ⁊ pl⁹ blāche/ mais elle ne se deptiroit pas si legeremēt de la chair/ ⁊ seroit pl⁹ dure a filer. Et se il estoit pl⁹ meur q̄ il ne deuroit lestoupe en seroit moins forte/ ⁊ se departiroit pl⁹ aiseemēt de la chair/ ⁊ seroit plus blāche ⁊ pl⁹ aisee a filer/ ⁊ puis lors se deuroit leuer ⁊ batre de mailletz de boys po² en mettre hors la chair/ ⁊ apres le mettre au chault soleil ⁊ quāt il sera eschauffe le mettre ensēble en draps chaulx / ⁊ le couurir. Et quant il aura ainsi este par aulcunes heures le gramoillir ⁊ le froter / car en ceste maniere on le nettoye tresbiē sans rompre lestoupe ⁊ elle se rōproit qui la gramolliroit ainsi tost quelle viendroit du soleil. Et si le lin estoit moiste il le fauldroit appareiller de draps chaulx pour estre bon a gramoillir / et puis a espees de boys se doibt acomplir toute la mondification/ ⁊ apres on le pigne cerence et file. ¶ Selon Auicēne la vertu de la semēce de lin est pareille a la semence feuegre elle est chaulde ou p̄mier degre ⁊ atrēpee ētre sec ⁊ moiste. Qui en prent auec sel ⁊ poiure de la semēce elle esmeut fort a luxure.

¶ De lorge. Chap. xvj.

ORge seuffre tout air / et desire terre grasse pour tresbien venir aussi il viēt bien en terre moyēne/ ⁊ est mieulx en lieu cler ⁊ ouuert q̄ en lieu vmbrage. On le seme en tel tēps/ ⁊ telle maniere cōe fromēt. Il demeure sept iours soubz terre si cōe dict Varrō

et lors ilz viẽt de hors: les grains des po-
taiges demeurẽt cĩq iors soubz terre fors
que la feue. Albert dict q̃ on le peult semer
au commẽcemẽt du printẽps/ꝛ peult estre
faict chũn des deux/mais il viẽt plꝰ tost
a meurete de semer tard. Il ya vng orge q̃
lon appelle marzolun ou secorgeo q̃ est se-
me p tout le moys de mars/ꝛ au cõmence-
mẽt dapuril ꝛ est meur en iuillet. Lõ treu-
ue orge q̃ se nettoye a battre cõe fromẽt/ et
cestuy se doibt aussi semer cõe le fromẽt/ꝛ
souffist por semence de vne corbeille a vne
iournee de beufz. On cueille lorge ꝛ se net
toye cõe le fromẽt/ꝛ porce on le doibt cueil
lir quãt il est meur auãt q̃ les grais cheẽt
pour la brisure des espis porce q̃l nest pas
vestu de telles fueilles cõe le fromet. On
le prẽt a tous les espis ꝛ tiges/ꝛ le met on
gesir par aulcũ tẽps aux chãps pource q̃l
se y fourme ꝛ agrãdist/on le bat cõe le fro-
ment. ¶ Selon Ysaac ꝛ Auicẽne lorge est
froit ꝛ sec ou p̃mier degre/ꝛ a vertu mõdi-
ficatiue ꝛ colatiue ꝛ seiche plꝰ q̃ la feue/et
porce deliure il mieulx de lefleure. Orge
ꝛ fromẽt sõt plꝰ nourrissãs/ꝛ sõt plꝰ a loer
q̃ les aultres grais/mais lorge est le plus-
tost digere/ꝛ pource il est plustost dissolt ꝛ
adelie des mẽbres. Galien dict de lorge ꝛ
de la feue q̃ selõ medicine pource quilz sõt
attrẽpez ou pres d̃ mesure ilz seruẽt en plu
sieurs lieux en medicine cõme cire ꝛ huyle
pour emplastres ꝛ oignemẽs. Et faict on
de lorge vne confection tres prouffitable.
Premieremẽt on le cuyt en eaue ꝛ puis on
le seiche a rostir/ꝛ ap̃s on en faict farine ꝛ
le cõfist on auecq̃s succre. Ce vault en este
a refroidir lestomac ꝛ le foye/ꝛ oste la soif
ꝛ vault trẽpe en eaue ꝛ q̃ on le boiue ou mã
ge dur. On en faict ptisane par telle ma-
niere: affin q̃ lescorce en puist yssir. Lõ prẽt
vne mesure dorge ꝛ neuf deaue/ꝛ les cuist
on tãt q̃lz viennẽt a vne mesure/ꝛ puis on
le coule ꝛ boit. Ce vault a garder sãte ꝛ a
amoistir le corps ꝛ q̃ vauldra plꝰ ramoistir
le corps si y mette vng peu de vin aigre ou
de la semẽce de pauot blãc. Ptisãne si ẽgẽ-
dre tres cler ꝛ tresparfaict sang en psone sai-
ne q̃ en vse souuẽt ꝛ ne nourrist pas mois
q̃ pain/ꝛ la dõne lõ aux sains / mais lõ la
dõne aux malades en diuerses manieres
selõ les qualitez de leurs maladies/ ꝛ qui
veult estaĩdre sa soif ꝛ la chaler du foye si
en boiue cõe dessus est dit. Qui veult q̃lle
soit mõdificatiue ꝛ fort colatiue q̃ elle soit
beue auecq̃s lescorce. Et q̃ la veult refrige-
ratiue ꝛ laxatiue q̃ lõ mette dedẽs du miel
violat au matin quãt elle sera cuite ꝛ q̃ la
veult prẽdre por loppilatiõ du foye lõ doibt
cuyre auecq̃s des racines de ache et de fe-
noil ꝛ la prẽdre auec oxizacre. ¶ Aulcuns
aultres diẽt q̃ la ptisãne se doit faire en la
maniere q̃ sensuit. Lon cuist tresbien orge
monde en eaue/ꝛ ap̃s est coule parmy vng
drap ꝛ en est faicte la farine en ceste manie
re. Lon prẽt orge biẽ mõde ꝛ est mis en la
meule / et puis est la meule tournee vng
peu esleue: affin q̃ la farine soit aulcune-
mẽt grosse: ꝛ quãt telle farine est lõguemẽt
cuittes en eaue cest tresbõne viãde a gẽs q̃
sont en fieure/ꝛ par especial a ceulx q̃ ont
apostemes es pties espirituelles. ¶ Aui-
cẽne dict q̃ lorge a les pprietez dessusdictes
du seigle. Qui faict oignemẽt de ceste fari
ne ꝛ de fort vin aigre/ꝛ le met en maniere
dẽplastre sur lieu rõgneux de laide rõgne
et vieilles dertres il guerist. On en faict
aussi vng ẽplastre auecq̃s chair de coings ꝛ
vin aigre por mettre sur podagre ꝛ il deffẽd
q̃ les superfluitez fluãs ne viẽgnent aux
ioinctures. Leaue de lorge vault aux ma
ladies du pis/ꝛ quãt on la boit auecq̃s se-
mẽce de fenoil elle faict venir aux mãmel

les du laict largemēt/ & telle eaue refroide & adoulcist la fieure: & si la fieure est chaulde elle est bōne pure: et si elle est froide elle est bonne auecques ache & fenoil.

¶ De milique ou milice. Cha. xvij.



Milique ou milice est vne herbe de quoy ie nay riēs trouue es aucteurs en escript/ & si est tres biē congneue par deuers nous. Il en est de deux manieres/ car lune est rouge & laultre blāche: & si en treuue lō vne aultre espece q̄ est encores pl' blāche q̄ mil & encores ya q̄ lune croist moult & laultre peu: & si en ya vne q̄ demeure lōguemēt au chāp & cest la plus grāde: et laultre est meure en peu de iours cōme le mil/ & croist peu en herbe cōme le mil: elle demāde terre grasse & luy vault mieulx la croyeuse q̄ la pouldreuse/ car elle amesgrist trop la terre pour la grād nourriture q̄l luy fault/ & desire terre moiste cōe de palus/ & y viēt tresbien quāt on la laboure premieremēt / car pour la grād gresse le fromēt & la feue y periroient si ce nestoit q̄ lon y eust auāt seme de la milice q̄ eust degastee la gresse superflue. On la seme en terre pastineuse ou en ferme: & si peult on semer des feues es fosses & en tous lieux ou elles serōt cleres semees. Et en la secōde sarclation des feues tātost q̄ les feues seront arrachees on les sarclera. On les seme en air attrempe en la fin de mars/ & au cōmencemēt dapuril/ & en air froit pl' tard: & y fault peu de semence/ car la. viij. part dune corbeillōnee suffist pour vne iournee de beufz. Celle q̄ est petite se seme en tel tēps cōme le mil/ & demeure autant aux chāps. La semence demeure soubz terre. xv. iours ou vingt auāt quelle naisse & quāt elle est nee cōbiē q̄ milice soit petite/ toutesfois on la nettoye biē entour la fin de apuril/ & le cōmencement de may/ & lors on la desaisse affin quelle germe mieulx & ysse pl' largemēt hors de la racine/ & apres au moys de iuing on le fronce & nettoye la seconde foys: & lors on doibt assēbler la terre entour lherbe pour la garder de cheoir & du soleil defendue. On la cueille au moys daoust ou de septembre en la trēchāt empres terre/ & puis empres les espis q̄ en veult auoir lherbe & les tiges / & q̄ ne la veult auoir ainsi si flechisse les espis a perches/ & puis les coppe & les mette en faisseaulx / et soient les tiges laissees aux chāps sur les racines. Il suffit en la iournee de beufz seize corbeillōnees ou enuirō de moyēne milice. On la doibt seicher tāt cōe lō peult apres ce quelle aura este batue ou foulee de cheuaulx / et puis la mettre en lieu sec & plein de vent affin q̄ si elle estoit trop fort entassee quelle neschauffast & corrūpest lherbe: & les tiges sōt bōnes a couurir maisōs/ & a getter sur les voyes en tēps deste/ & quāt ilz sont seiches elles sont bonnes a chaulfer les feues. Et sōt bōnes pour enuelopper les tiges des saulx q̄ les bestes ne les escorchēt/ & q̄ la chaleur du soleil ne les arde. La semēce de milice est bōne aux porcz & aux beufz/ & aussi en peult on donner aux cheuaulx & en temps de necessite les gēs en peuuēt vser & en mettre au pain auecq̄s les aultres grains/ & par especial les laboureurs q̄ moult trauaillent. Cest vng grain froit & sec/ & q̄ engēdre melencolieux sang & si enfle/ & pour son pois faict descendre la viande quil treuue au ventre.

¶ Du mil. Chap. xviij.

Le mil est vng grain bien congneu & en est de deux manieres. Lūg q̄ demeure au chāp par troys moys: & laultre est meure en quarāte iours apres ce q̄l est seme. Il desire terre tresbiē aree & grasse & deliee & si viēt biē en sablon ou en araine ou grauelle: mais quil soit seme en terre arrousee

& en moiste ciel/car il hait terre seiche & argilleuse & gaste & aneantist fort la terre ou il est seme. On le peult semer es fosses des feues & entre elles ou elles serōt clercs en la secōde sarculatiō si la terre est pouldreuse ou non croyeuse a moitie ce q̄ y sera a sarcler les feues serōt arrachees & y sera mis. Lō peult semer le mil en apuril/en may/& en Juing. Paladius & Varrō dient & experiēce si accorde q̄ si lō seme le mil au moys de mars q̄l sera meur au moys de Juing. Et pource q̄ vouldroit si la terre estoit grasse on le pourroit semer encores vne aultre foys en este & souffist la .xx. ptie dune corbeille po^r vne iournee d beufz. Il est meur quāt il est tout blāc. On le deffend a peine des oyseaulx: quāt il sera soye on le mettra au soleil par faisseaulx tous drois par deux iours ou troys/& puis on le portera en laire & la sera batu & vāne affin q̄l ne sesehauffe q̄ le mettroit en vng tas/ & quāt il sera batu & vāne on le doibt tresbiē seicher auāt q̄ on le porte en grenier/car le mil seschauffe trop fort/& se corrōpt si il nest tresbiē seichie/& quāt il est biē sec il dure longuemēt & en cueillēt les aulcūs les espis & les gardēt cōe le pānic. Selō Ysaac le mil est froit au pmier degre & sec au secōd/& ce appert assez par sa legerete & sa cōcauite/et ce quil na vētosite ne viscosite il nourrist moins q̄ les aultres grains dōt lon faict pain: & pour cause de sa seicheresse il cōforte lestomac & les aultres membres. Il est diuretique & pource on le rotist & seiche au feu/& le met on chault sur le vētre alencōtre des extorsiōs & douleurs. Ceulx q̄ veullēt deuenir gras & engresser ne le doibuēt prēdre pour nourriture/ne pour medicine pour sa seicheresse/ne aussi ceulx q̄ veullēt engēdrer bō sāg en leur corps/mais ceulx le doibuēt prēdre qui veullent oster de leur corps & corriger les humeurs supflues et amesgrir leur chair.

De pannic. Chap. xix.



Pannic desire auttelle terre cōe le mil: & se seme en tel tēps et en telle maniere cōe le mil / et ne cōuiēt poīt pl^s de semēce au semer de lūg q̄ de laultre/ & se nettoye aīsi lūg cōe laultre/& se peult semer entre les feues les chiches les fasiolz & les vignes selon la doctrine baillee du mil. Il est vne maniere de pānic q̄ croist & est parfaict en peu de tēps/& se peult semer apres les moissons cueillies quāt les chaumes & estoubles sōt cassees deux fois ou trois. Il vient tresbiē es terres biē arees & les motes cassees si il nestoit tēps d trop grād seicheresse. Selon ysaac le pannic est semblable au mil en forme & en nature/mais il nourrist moins & si seiche pl^s le ventre & serre. On le prēt en diuerses manieres/& selon ce il a diuerses operaciōs/mais en q̄lcōque maniere quil soit prins il vault mieulx q̄ le mil. On le cuist aulcūesfois auecq̄s gresse ou huille/& aulcūesfois auecq̄s laict de cheure ou damādes/& vault mieulx cuit auec gresse pource q̄ il perd sa seicheresse & acquiert bōne saueur & bō nourrissement/& perd sa force de serrer le vētre. Et q̄ le cuyt auecq̄s laict il vault mieulx q̄ celluy q̄ est cuyt en eaue / il ya deux manieres de le cuyre en eaue / car on le y peult cuyre tout casse ou molu et casse a la meule. Qui le cuist entier on luy doibt oster lescorce/& quāt il est cuyt en ceste maniere il est gros & dur a digerer/& si nest poīt serrāt le vētre pource q̄ il faict tout descēdre en bas pour son grās poys. Et q̄ le cuyt molu ou casse lō met en vne mesure de pānic dix mesures de eaue & quant il aura boulu deux ou troys foys on le frotera aux doigtz & le coulera lon/& puis se doibt cuire celle couleure iusq̄s a ce q̄lle soit dure/& ainsi il sera bon & suffi-

table a mãger ⁊ pl⁹ leger a digerer et plus delie q̃ les aultres ⁊ plus stiptique.

¶ Des pois. Chap. xx.

LE pois est grain rond blanc ⁊ gros et le seme lon en septẽbre ou en octobre et en ianuier ou feurier: et si comme ie cuide il vault mieulx en terre legere et pouldreuse ⁊ en lieu tiede ⁊ tẽps moiste ⁊ souffist au semer des deux pᵉs dune corbillonnee a vne iournee de beufz / ⁊ le doit lon cueillir quãt les escorces sont sechees ⁊ les grais durs ⁊ au decours d la lune ⁊ pres du deffault. Le pois est froit au pmier degre ⁊ attrẽpe entre sec ⁊ moiste. Lescorce en est stiptique et quant il est nettoye de lescorce il en vault mieulx ⁊ engẽdre meilleur nourriture ⁊ si ne fait pas enfleures ⁊ ventositez cõme la feue ⁊ si est bon a vser en este ⁊ en chauldes contrees ⁊ bien proffitable.

¶ De speautre Chap. xxi.

SPeautre est grain assez cõgneu et y a diuersitez / car lũg est plus pesant q̃ lautre ⁊ est meilleur ⁊ le pl⁹ leger est le pire. Il demande tel air et telle terre cõe le fromẽt: mais il se deffẽt mieulx en terre mesgre q̃ le fromẽt. Il viẽt tresbiẽ en croye ⁊ en plain chãp. On le seme en tel tẽps ⁊ en telle maniere cõe le fromẽt: mais il fault deux corbeillees de semẽce en vne iournee de beufz ⁊ vne corbeillõnee de fromẽt y suffist. On le cueille ⁊ nettoye cõe le fromẽt ⁊ en telle maniere ⁊ le cueille lon tãtost aps le fromẽt po'ce q̃l meurit pl⁹ tard: ⁊ aussi le conuient batre / mais toutesfois quãt il est hors des pailles on le rebat plusieurs foys pour loster de ces arestes et le nettoyer. ¶ Le speautre est de attrẽpee qualite ⁊ est tresbõne nourriture pour beufz et cheuaulx ⁊ telles bestes / ⁊ aussi en peuent biẽ les gẽs vser pource q̃ le pain de speaultre est attrẽpe ⁊ leger. Et pource q̃ mesle les trois pars de speaultre et la quarte partie de feues on en fait tres beau pai ⁊ bõ pour cause de la legerete du speaultre ⁊ si est bõ tel pain po' la famille q̃ le fait diligẽmẽt ⁊ par art si cõme il est dit dessus du fromẽt.

¶ Du seigle. Chap. xxii.

SEigle est grain cõmun et na q̃lconq̃ diuersite il veult air cõme cõe fromẽt ⁊ si lendure biẽ plus froit cõe en mõtaignes / car il est plustost meur. En may ⁊ en iuing est bõ de trencher les rainceaulx es bois des montaignes ⁊ puis quãt ilz serõt sechez les ardoir en aoust ⁊ mettre en cẽdres ⁊ aps espãdre ces cendres ou on doit semer le seigle ⁊ il viẽdra tresbiẽ en celle annee ⁊ puis doit on laisser reposer la terre par sept annees ⁊ aps recõmẽcer cõe dessus. Le seigle demãde terre sablonneuse ⁊ deliee / mais toutesfoys il viẽt meilleur en terre grasse ⁊ chãp plein ⁊ ouuert. On le seme en tel tẽps comme le froment ⁊ vauldroit mieulx de estre seme auãt que apres. Et souffist au semer de vne corbeillonnee pour vne iournee de beufz. On le cueille aussi ⁊ nettoye cõme le froment. Et florist enuiron huit iours vers la fin dauril et le cõmẽcemẽt de may es lieux attrẽpez ⁊ en ce temps on ny doit point toucher ⁊ quant la fleur en est cheue il croist aps par quarante iours iusques a tant q̃ il est meur ⁊ est plustost meur ⁊ doit estre premier cueilly que le froment / et est batu ⁊ nettoye par semblable maniere cõme le froment. La substance du seigle est tenãte ⁊ moult visqueuse / ⁊ pource est bon de le mesler auecques milique ou milice: ⁊ le mil ⁊ les feues ⁊ telz grais a faire pain pour labboureurs et la famille: car ilz sassẽblent et ioingnent trop bien en vne paste. Et q̃ feroit le pain de seigle seulemẽt il ne se tiẽdroit pas biẽ ensẽble aincois se froisseroit ⁊ briseroit. Lõ vse peu de seigle tout

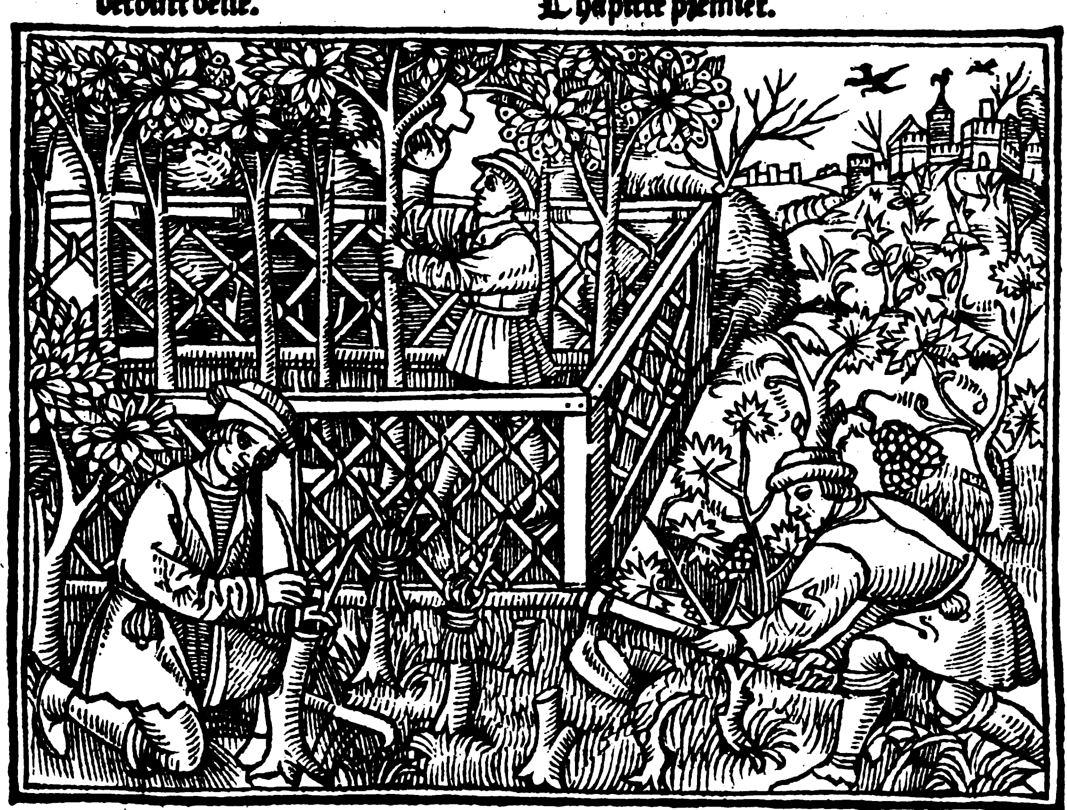
seul & tout pur sans y ioindre & mesler aul-tre grain pour la cause dessusdicte. Auicē-ne dit ql est de nature dorge: car il est froit et sec au pmier degre & si nourrist moins q̃ le fromēt. Et son eaue brise la cuite des hu-meurs et aussi fait sa farine. Vng epithi-me de farine de segle mis tout chault sur vng drap et de la farine cuite ainsi cōme vng coleiz auecq̃s pois et colophonie sont vng tresbon emplastre sur dures apostu-mes et auecques ce le seul bren sur les apo stumes chauldes.

¶ De la vesce. Chap. xxiij.

Nous vsons de la vesce en deux cau-ses & manieres: car on la cueille pour viande ou pour auoir de la semence. Cest tresbōne viāde pour cheuaulx po² beufz et autres bestes tāt de lherbe cōe d la semēce. On la doit semer en ianuier & en feurier & nō pas au matin quāt la rousee y est: mais quāt le soleil aura seche la rousee/ car lō a trouue par experiēce q̃ la vesce ne peut por-ter la rousee aincois elle en pert sa vertu et sa force. ¶ La vesce a telle ppriete q̃ qui la cueille verte & puis q̃ tātost apres le champ soit are auecq̃s ce qui demeure sur terre le chāp en est engresse cōe il seroit de bō fiēs et si lherbe et la racine se sechent sur terre auāt q̃ le chāp soit are elles attrayent lhu-meur & la gresse de la terre du champ.

¶ Cy fine le tiers liure des prouffitz champestres et ruraulx.

¶ Sensuyt le quart liure: lequel traicte de la vigne et de ses plantes/ et de la vertu de ses fueilles et cendres/ et de la lerme qui decourt delle. Chapitre premier.



La vigne est bien congneue par devers nous / mais elle nest point congneue es froides contrees ou elle ne peult vivre. Et pource no⁹ disons que cest vng humble et ployant arbrisson moult tortu ⁊ plein de neux ⁊ qui a larges conduitz grand moelle ⁊ larges fueilles et trenchees ⁊ qui ne peult vivre / bien estre / ne durer sans tailler / ⁊ sans estre apuiee ⁊ soustenue daulcuns aultres arbres / perches / ou eschalas ⁊ dōt la liqueur qui viēt de ces grappes que lon appelle le vin est tres precieuse. Les fueilles de vigne sont tres medicinables / car elles nettoyēt ⁊ guerissent playes q̄ les cuist en eaue / elles rafreschissēt chale⁹ de fievre: ⁊ q̄ les met sur lestomac elles adoulcissēt grādemēt lesfleure ⁊ pointures dicelluy ⁊ si aidēt aux femmes grosses. Elles cōfortēt le cervel ⁊ fōt dormir. (Qui boit souvēt de la lerme elle brise la pierre / sicōe dit Dioscorides.) Elles aguysent la veue et ostent la lippe des yeulx / ⁊ si valēt cōtre morsure venimeuse ⁊ si restraignēt le vētre. Et aussi la cēdre di celles fueilles vault aux choses dessusdictes q̄ la mesle avecq̄s jus de rue ⁊ huyle. Plinius dit q̄ les fueilles de vigne adoulcissent lenfleure ⁊ ostēt la douleur de la teste / ⁊ q̄ les mesle avecq̄s farine de orge elles guerissēt chaulde artetiq̄. Elles valēt a dissintere. Et si le patiēt en boit du jus il luy prouffite ⁊ aide grādemēt. Lescorce de la vigne et les fueilles seiches restraingnēt le seigner des playes ⁊ les guerissēt ⁊ recloēt. La cēdre de vigne purge ⁊ guerit fistules en brief tēps ⁊ adoulcist la doule⁹ des nerfz / ⁊ remet apoint ceulx q̄ sont contraictz ⁊ avecq̄s huile guerist morsure de chiēs et de scorpiōs. Et la cēdre de lescorce restitue les cheveulx ps⁹ / et les multiplie.

De la diversite des vignes. Cha. ij.

Plusieurs et diverses manieres ⁊ especes de vignes sōt selon les diverses cōtrees ⁊ coustumes / car les vnes se font par aide de pieux / ⁊ de perches en ordre et se fait en deux manieres. Lune q̄ a chūn cep de vigne a son pieu ainsi q̄l est acoustume en plusieurs parties de lōbardie. Et en ceste maniere quand la terre est mesgre les plātes sōt mises a trois piedz lune de laultre / et si la terre est grasse a quatre piedz pres ⁊ en moyēne terre trois piedz ⁊ demy. Et vne maniere y a q̄ lō estend vne vigne sur plusieurs pieux ⁊ perches ⁊ aisi le fait on en plusieurs parties de la marche dācone ⁊ sont plātees en telle distāce cōe la terre le requiert selon la gresse ou maisgreur affin quelle puist biē apoint couurir toute lespace de la terre. Et sont telles vignes souyes a piez et houes selles nestoiēt trop mallemēt haultes ⁊ en grand distāce. Les aultres les taillēt en forme dūg arbret cōe en prouuēce / et nōt telles mestier de pieux pour aide. Et sōt faictes par tel ordre q̄ on les peult bien arer et semer de diverses semences ou en telle maniere q̄lles sōt si egalemēt distantes q̄ on ne les peult arer. Et en ceste forme elles sōt loig lune de laultre a troys piedz ou plus ou moins selon ce q̄ la terre est grasse ou mesgre. Aulcunes sōt faictes en aultre ordre a perches et eschalas ou en fourme de petites treilles q̄ sont basses de la partie des souches et haultes de laultre partie: et est ceste maniere gardee en mutine ⁊ en plusieurs aultres lieux et parties / ⁊ par especial es jardins ⁊ esbatemēs. Aulcunes aultres vignes sōt joinctes a petis arbres fournez ⁊ ordōnez a ce par les chāps loig lūg de laultre a la voulente du seigneur ⁊ maistre: toutesfois la moyenne ⁊ cōmune maniere de distāce est de quinze a vigt piedz / et est ceste maniere

gardee es parties de milan. Aucunes sôt plantees es riues des fossez quand on les treuue ou par les châps empres grans arbres affin quelles coeuurent les biens qui sont es châps ou es riues et quilz fructifiēt: et est ceste maniere gardee en plusie's partie dytalie en mutine en pulle et en tuscane. Et encores aux vignes qui sôt mises et plâtees en ordre lon met a aucunes perches et pieux & brâchettes ou eschalas seulement & estend on les sermens en quatre parties ou en deux sans plus au lôg côme perches ensemble & sôt liees et est ceste maniere gardee a tardône/a cremonne & a pisteue. Et les aucunes sôt laissees gisâs sur terre sans aide: et ne se doibt faire que pour le default & indigēce de la prouince et ce peult estre par especial en montaignes haultes seiches & arces ou les grappes ne pourrissent poīt pour gesir a terre aincois sôt gardees de la grâd chaleur du soleil.

¶ De la diuersite des especes & genres des vignes. Chap. iij.

Moult de diuersitez de gēres et despeces sôt de vignes / car les aucunes doubtēt grâdemēt la bruine & la nyule: & les autres ne les doubtent gueres. Aucunes aultres doubtēt vent et secheresse/& les aultres nô et les endurent bien. Les aulcunes sont moult planctureuses en fruit & les aultres en font peu: et les aucunes dont les fruitz sôt tost meurs & les autres tard. Aucunes en ya qui perdent trop souuēt leur fruit en fleur et les aultres non: & si est aussi aucunes vignes qui perdēt leur fruit par bruine/et les aultres sen defendent bien. Et si en est qui sont legerement rompues par le vent & les aultres se tiennēt bien. Les aucunes doubtēt pluye & les aultres grâde secheresse. Et aucūes q ont gros neux espes & drus/& les aultres ont les neux loig lûg de lautre. Les aucunes sont bien longs et gros gettôs/& les autres cours & menuz & si ont les aucūs grâd moelle & les aultres petite. Les aucūes ont les fueilles moult entrecisees & les aultres peu/& aultres qui les ont rôdes & côtinuees. Et sôt les aucunes grappes blâches & les autres noires/ & aultres q les font rouges. Les aucunes font peu de bourions & grâs: & les aultres assez & petis. Aucunes sont leurs grains durs & les autres molz: & si ont les aucūs grais dure escorce et les autres tēdre & deliee. Et aussi aucunes vignes font beaulx grains & clers & les autres obscurs. Aucunes vignes portēt grains moult doulx et les aultres agus vers & aigres. Et aucūes qui font vin bien gardable/et les aultres vin qui est de leger corrôpu. Et sont toutes ces differēces cleres & manifestes aux hômes sages et expers en cest art.

¶ Des diuerses especes des vignes. Chap. iiij.

On trouue moult despeces de vignes et q sont nômees par diuers noms en diuerses contrees & prouīces. Mais pour ce q les aucunes dicelles sont meilleures q les aultres/Je vueil pmieremēt traicter des meilleures, & escripre les nôs & leurs bônes conditiôs/et puis apres sera traictie des aultres mois bônes affin q ceulx qui en voulrôt planter ou enter en aient congnoissâce. Et pource je dy au pmier q il est vne maniere de vigne q porte grappes que lon appelle en Italie sclaue q sont blâches a grains ronds/elle bourtône assez tard et fait assez bourtôs grâs & espes & a la fueille moiennemēt entrecisee & si gette en chascun serment soit vieil ou nouuel deux ou trois ou quatre ou cinq bourtôs/& en est le bois si dur q a peine sôt les sermēs ployez en bas pour la pesâteur des grappes & sou

toutesfois elle passe mesure de remplir ses bourtons/& en sont les grappes moult vineuses & luisans & sont tost meures. Et en est le vin tressubtil & cler tresparant assez puissant meur & gardable. Il desire terre mesgre & montueuse & y fructifie mieulx que en aultre terre que la retaille estroictement/ car elle ne peult nourrir longs gettons avecques les grappes/ & est communes a brixe & es parties des montaignes de mantue/ & y est en grand especiaulte a honneur devant toutes. ¶ Il est une aultre espece de vigne nommee albane qui bourtonne merveilleusement tard/ & a une grappe blanche qui a longs grains/ & faict assez grans bourtons longs & espes & fructifie moyennement/ & a les fueilles moyennement entrecisees/ & en est le boys si dur que il ne se plye point en bas pour sa charge/ & recoipuent les grains grand couleur du soleil/ & sont bien tost meurs/ & leur meurte accomplie/ & si sont bien doulx en saveur/ mais lescorce en est austere & aulcunement amere/ & pource vault mieulx que le vin soit tantost traict que le laisser bouillir longuement avec ses escorces. Le vin en est puissant et tresfort & de noble saveur. Et est moiennement belle/ & si se garde bien & longuement/ & de tant quil sera cueilly plus hastivement il sen gardera mieulx. Ce vin est en grand honneur en Romaniole & a Farlin ou on le retaille tres estroictement pource que il ne vauldroit riens a longs sermens. ¶ Il est une aultre espece de vigne que lon appelle tribiane/ & est blanche a grains ronds/ & faictz moult de gettons & petiz. Et est brehaigne en sa ieunesse/ & porte largement en sa vieillesse/ & faict moult noble vin & que bien se garde. Et est ce vin grandement renomme par toute la marche. ¶ Il y a encores une aultre espece de vin nommee granelate qui na que ung pepin dedans chascun grain de raisin/ & sont les grains aulcunement longs & tres cleres/ et faict ung vin tres cler puissant durable & de noble saveur & odeur/ & est prise tresgrandement a tardene & es parties denuiron. ¶ Il y a une aultre espece de vigne que aulcuns appellent malipe ou faracle qui a grains blanches & ronds & trouble & deltre escorce/ et poise merveilleusement/ & se deffend assez bien en terre mesgre/ & faict vin moyennement bon & puissant/ & nest pas moult soubtil ne durable/ et est ce vin tresbien prise a Boulongne. ¶ Il est une aultre espece de vigne que lon appelle garganique qui est blanche et ronde/ et merveilleusement doulce clere & luysant/ & de couleur dor/ & a grosse escorce/ & est plus gardable que toutes les aultres & tres planturеux en fruict par especial la femelle/ car le masle ne vault riens. Les grains du masle sont longs & de couleur dor/ mais il est du tout brehaig. Le vin en est moult grandement soubtil cler tresparant et de petite puissance et assez durable. Et est ce vin de grand reputation a Boulongne et a Pade. ¶ Il est aussi une aultre espece de vigne appellee albanique qui est assez blanche & non luysant/ & est pleine de taches et ronde & merveilleusement doulce & qui faict bon vin & tres doulx/ & en aulcunes annees est brehaigne/ & en aultres bien planturеuse/ & qui la taille estroit elle est brehaigne/ et qui la taille longue elle est assez planturеuse/ & est en grand honneur en aulcunes contrees de Boulongne/ & par especial au bourg de panical. ¶ Il y a une aultre espece de vigne que lon nomme buraneye qui a grappe blanche moult doulce & belle/ & fructifie bien es arbres. Et si y a une aultre espece de vigne nommee frigoue qui nest pas plaisant a manger/ & est moult planturеuse es arbres et pource est elle bien competent ou les gens pillent & robent les vignes/ & sont ces deux dernieres aymees a pistoys par devant toutes aultres. ¶ Lon trouve deux aultres

especes de vignes a grappes blanches nō-
mees muscatel & linariq̄ ou linanica & cō-
bien q̄lles soient de grāde reputation par
devers aucuns touteffois par devers no⁹
on les tiēt les moins bōnes a māger & par
experiēce pource q̄lles apoztēt trop peu de
fruit ou q̄lles doubtēt la pruine et sōt tres
bōnes a manger quand elles sont sur les
arbres mais es vignes espesses & pres de
terre elles viennēt a peine a bien & ne plai
sent point. ¶ Il y a aultres especes de vi-
gnes q̄ portent le vin grec & le vin de gar-
nache & cōbien q̄ par devers nous elles fa-
cent bons vins touteffois elles sont peu
de bourriōs. En cortone grapose supolane
& luzina elles sont bons vins & si sont par
aucūs ans merveilleusement planturreux
et portent grans bourriōs mais elles sont
le plus souvent destituees de leur fruit en
leur fleur ou au moins y seuffrēt grād def
fault. ¶ Des vignes noires lon en treuve
moult de tresbōnes & aucunes qui valent
peu. Les bōnes sōt grilla & sizjga lesq̄lles
sōt appellees par aultres nōs merdegana
& rubiola & sont ainsi cōme dune cōdicion
car elles sōt vng petit noires & portēt chas-
cun an assez de fruit & ont les grains lōgs
et lescorce subtille & deliee & cōmunement
le jus creue lescorce et en sont les raisins
beaulx et plaisans. Elles ne viennēt pas
biē en mōtaigne mais elles viēnent bien
en terre chāpestre. touteffois il ya aulcune
difference pource q̄ sizjga porte le plus no-
ble vin mais elle en porte le moins pource
quelle a petiz gettōs cōbiē q̄lle en face plu-
sieurs & si porte petis raisins. Et grilla si
fait tout le cōtraire. Et abondēt ces deux
especes de vignes a boulongne & en plu-
sieurs autres lieux. Lō treuve vne aultre
espece de vigne dont les raisins sont rou-
ges q̄ lon nōme nubiolon. Elle fait et rap-
porte merveilleusement de vin mais les
raisins nen sont pas delectables a māger.
Elle demande terre tresgrasse et pleine de
fiēs & hait les vmbres & est moult hastive
en fructifier. Elle fait tresbō fruit & en est
le vin puissant & se garde bien & est en grād
reputation en ces parties. ¶ Il est vne aul
tre espece de vigne nōmee mayolus q̄ fait
vne grappe tresnoire & meure hastivemēt
& fait beaulx longs & espes bourions & en
sont les raisins doulx en saveur & fait vin
dur & q̄ bien se garde & est assez planture-
se & si vient bien en terre pleine & en mōtai
gnes & est ceste vigne tout au tour de bou-
lōgne. ¶ Lō treuve vne aultre espece de vi
gne nōmee duraclā merveilleusement noi
re & a lōgs grains dont le vin est noir oul-
tre mesure & est ce vin bō en terres moistes
et pleines deaue mais en montaignes et
lieux secs il ne vault riēs & ne peult venir
en telles terres. ¶ Il est vne aultre espece
de vigne nōmee gunuaresca. Les raisins
nē sōt pas moult noirs mais ilz sont lōgs
& auāt q̄lz soiēt meurs toutes les fueilles
cheent & sont en saveur poignant & aigre.
Elle fait souffisammēt de fruit & a peu de
bourions mais elle fait tresbon vin & q̄ se
garde longuemēt. Les raisins ne sōt pas
cōmunemēt māgez des oiseaulx des chiēs
ne des ennemys pource quilz ne sont pas
doulx. Ceste vigne est en plusieurs lieux
es mōtaignes au tour de boulongne. ¶ Il
est vne aultre espece de vigne nōmee bima
rionus qui est pareille a la precedēte en for
me en saveur & en duree mais elle a plus
grās bourriōs & plus gros grains & si fait
plus de vin mais il est moins bon & demā
de ceste vigne plus grasse terre q̄ laultre et
est en plusieurs pties autour de bolongne.
¶ Encore y a vne autre espece de vigne nō
mee paderinga q̄ a moult de grains et mōlt
gros & espes & mōlt de grappes & fait gros
vin & bon en puer quand il vient en bonne

terre mais il ne dure point en este. On le treuue es parties de boulongne et de plusieurs autres citez aussi mais il a diuers noms en diuerses cōtrees. Plusieurs aultres especes de vignes sont qui sōt noires moult louees pour diuerses cōditiōs si cōme pignolz qui sōt moult aymez vers milan & sont bon fruit vers nous. Et cōe vne aultre vigne appellee albatica qui doubte moult tēpeste dorage & fait cruel & dur vin Et cōme vne aultre nōmee varana elentina & porcina lesq̄lles ia soit ce q̄lles soient de grāt doulceur & quelles facent bien bon vin toutesfois elles sont ainsi comme brehaignes pource q̄lles doubtēt trop tēpeste & pruine. Et aussi valmuniga & musca qui sont grādemēt noires & auecq̄s ce melegonus qui est la plustost noire de toutes les aultres. Et aussi canucula dont la grappe est tresbelle & se garde tresbien. Et sont encores aultres especes de vignes q̄ ont les grappes rouges si cōme curapalum qui est tresdoulce et se garde bien / mais elle nest pas moult plātureuse en fruit. ¶ Il est aussi plusieurs aultres especes de vignes sauuages q̄ lon appelle labrusq̄s dont les aucunes sont blāches & les aultres noires & sont moult petites grappes & petis grais & sōt en haies despines vertes & en arbres & croissent de leur mouuemēt sans autres labourage & q̄ les labourroit et tailleroit elles deuiendroiēt franches & porteroient plus gros grais & plus grosses grappes. ¶ Celles qui sont noires taignent le vin et le clarifient quād on les met entieres ou vng peu cassees dedēs les tonneaulx & ne blessent poīt la saueur du vin. Et les grappes blanches aussi clarifient le vin blanc & aussi le purifient. ¶ Il y a aussi aucunes especes de vignes q̄ ont grosses grappes & dures q̄ lon appelle pergule ou bronesis dont les aucunes sont blanches & les aultres sont noires & les autres rouges. Item aucunes ont grains ronds les aultres bislōgs & les aultres moyēs: & aultres q̄ ont les grains retenrs. Et de toutes ces especes les aucunes sōt hastiues en meurer et les aultres sont tardiues. Et pource vous pouez eslire celles q̄ mieulx vous plairōt pour manger car on ne les plante pour autre cause pource q̄ on nen fait point de vin cōbien q̄lles soyent bien cōuenables pour faire vertius bien agu aigre & poignāt.

¶ De lair et des places conuenables aux vignes. Chap. v.

Le ciel est de moyēne qualite & doit plus tēdre a qualite tiede que a froide & plus a seche q̄ a trop moiste ne trop vmbrage. Mais par deuant toutes choses entre tēpestes & vens les vignes doubtent la galerne pour la froidure. Mais le vent de midy les engroisse & les aide & anoblist et pource doit lon regarder si lō y aura pl⁹ ou moins de vin & si il sera bō ou meilleur/& quāt aux places & aux sieges des vignes est assauoir q̄ les chāps et les valees ou il ny a pas trop deaue portent le pl⁹ de vin & les chāps & les costieres depres & q̄ se sentent doulx si portent le plus noble vin. Et deuōs scauoir q̄ en froides contrees q̄ sont mōtueuses les vignes doibuēt estre mises vers midy. Et en chauldes contrees vers septētrion & en cōtrees attrēpees vers oriēt ou si mestier est vers occidēt affin q̄ p telle diligente subtilite la qualite q̄ les aultres excede soit attrēpee pource q̄ ce ayde moult aux vignes. Si doit lon mettre la vigne q̄ resiste biē cōtre la pruine & gros aire la plāter en lieu plain. Et es costieres celles qui demādent le sec. Et en terre grasse les vignes gresles & biē portās les vignes fermes qui portent largement en seche terre mesgre & froide. Et celles qui se aduancēt

destre meures deuant lyuer en lieu froid ⁊
plein de nues. Et celles q̃ portẽt dures rai-
sins/⁊ q̃ fleurissent le mieulx ⁊ pl⁹ seure-
mẽt ẽtre les chalines en lieux vẽteux. Et
celles q̃ ont les grains pl⁹ tẽdres en lieux
chaulx ⁊ moistes. Et celles qui ne peuuẽt
porter pluyes en lieux secz. Et affin den
dire au mois d̃ parolles lõ doibt eslire les
vignes q̃ de leur nature desirẽt lieux con
traires a ceulx ou elles ne peuuent durer.
Mais toute cõtree plaisante ⁊ cõuenable
pour semer est bõne pour toutes manieres
de vignes: ⁊ le sage hõme q̃ aura esprouue
⁊ experimẽte aymera ce q̃ dict est ⁊ ordõne
ra des choses ainsi q̃lles se deurõt ordõner.

¶ De la terre qui est conuenable
aux vignes. Chap. vi.

La terre po^r plãter les vignes
ne doibt estre trop espesse / ne
trop deliee: mais elle doibt es-
tre au delie / et ne doibt pas
estre trop menue trop gresle ne trop fumee
cõbiẽ q̃ fiẽs y soit bon/⁊ ne doibt pas estre
trop plaine chãpaigne ne trop roide mon-
taigne ne trop seiche/ ne huyleuse / ne sa-
lee/ne corrõpue/ne telle q̃lle doibue blecer
la saueur du vin. Toutesfois ⁊ aulcũs aultres
pays pl⁹ durs ou les vignes sõt serues de
gelees ⁊ de froidures ⁊ ou les gelees sont
grãdes ⁊ solib⁹ portẽt tres belles vignes
dont les racines soiẽt refroidees en este/⁊
lhumeur detenue ⁊ gardee/mais q̃ la glai
re soit dissolue ⁊ le chãp pierreux/⁊ les pier
res rondes ⁊ bien mouuables / ⁊ q̃ toutes
tes choses soiẽt meslees auecqs les gras-
ses mottes/⁊ q̃ lõ mette des saulx ⁊ oziers
au tour de la terre: car pource q̃lles aurõt
froidure ⁊ humeur les racines ne mour-
ront point de soif ne de seicheresse. Apres
les lieux ou la terre ⁊ sable descendent des
montaignes en terre argilleuse est bonne
mais la seule argille le sable est [illegible] Noir
sablõ ⁊ rouge au forte terre est meslee sont
bons. Terre sablõneuse faict toute la vi-
gne estre mesgre q̃ ny met gras fiens. Ce
seroit forte chose q̃ vigne venist biẽ ⁊ res-
nist en terre rouge/⁊ si elle y venoit ⁊ res-
noit q̃lle peust estre nourrie en icelle: ⁊ cer-
tes telle terre est aduersaire aux aultres
genres de terre: car elle ne recoit humeur
attrẽpee ne du soleil ne de rousee de pluye
ne de seicheresse pource quil y a tousiours
trop de lũg ou de laultre: ⁊ si lon en trouue
aulcunes attrẽpee cest la meilleur/⁊ p̃ espe
cial celle q̃ est la pl⁹ deliee. ¶ No⁹ cõgnois-
sons la terre prouffitable pour les vignes
par les signes q̃ sensuyuẽt. Si la couleur
de la terre est du corps delie ⁊ vng peu ma
niable/⁊ q̃ les arbres et herbes q̃lle porte
soiẽt tẽdres doulx purs ⁊ netz/lõgs ⁊ fru-
ctueux cõe sõt pertiers sauuages/pruniers
buissons ⁊ telz arbres / ⁊ q̃lz ne soyẽt point
rongneux bossuz mesgres ne brehaings
telle terre est bõne. La derniere cõdiciõ de
la terre ou y aura eu vieilles vignes si la
necessite le requiert il fauldra arer icelle
terre par plusieurs foys / ⁊ affin q̃ toutes
les racines des premieres vignes soient
toutes extirpees et ostees/ et aussi toutes
les tiges et ceps/⁊ lors on y pourra plan-
ter seurement nouuelle vigne.

¶ De la nourriture ⁊ dispositiõ de la ter-
re ou lon doibt plãter vigne. Chap. vii.

On doibt fouyr houer et labou-
rer la terre ou lon doibt planter
la vigne: cestassauoir en lieux
secz au moys de septembre ou
doctobre / et en lieu moistes en ianuier en
feburier ou en mars/⁊ lors on la peult plã
ter. Et se peult faire ce que dict est en troys
manieres: cestassauoir d̃ fouyr toute la ter
re/ou de faire petites fosses / ou longues
ruyeres: car quãd la terre est arse lõ doibt
fouyr ⁊ remuer tout le champ a ce que les

ronces & herbes sauuages en soient tous hors pour y planter vigne toute nouuelle. Et puis lon faict des fosses pour retenir lhumeur qui sont larges de trois piedz ou de quatre et haulx dung pied en lieux moistes ou de deux en lieux secz. Et si cest vigne quil conuienist apres fouyr a houes ou a piez on la laissera au soleil pource quelle est nourrie en la fosse de la vertu du soleil. Et doyuent estre ces fosses loing lune de laultre de trois ou de quatre piedz en terre menue et mesgre: & de cinq piedz en terre grasse et de troys piedz et demy en terre moyenne. Mais sil conuenoit arer les vignes on laisseroit tousiours entre les rayeres cinq ou six piedz qui ne seroient point arez ne fossoyez. Et qui vouldroit que en aucun temps la terre feust aree & semee pour escheuer les despens & pour auoir plus de fruict il conuiendroit faire que lune fosse feust loing de laultre neuf dix ou douze piedz ou tant comme lon vouldroit que lune vigne feust loing lune de laultre. Et quand par lespace de quatre ans la vigne seroit creue & grande lon pourroit apres planter par belle ordonnance vigne par tout & remplir toutes les espaces & quelle soit plantee es fosses tres espesses affin que lon puist prendre et traire de chascune partie aucune chose et le remettre de chascune part par ordonnance & par ce faire deux vignes de nouuelle ordre et que la tierce demeure et que lon face ainsi des aultres & ainsi tout sera tost acomply. Et du surplus de la maniere de faire les fosses et les troux pour planter la vigne et des passeaulx bouter en terre nen sera point fait de mention pource que les vignerons & plusieurs autres personnes en ont assez congnoissance.

¶ En quel temps on doit cueillir les plantes de vignes / et quelles plantes & comment on les doit garder & porter en loingtaines parties. Chap. viij.

On peult cueillir les plantes des vignes quand on les veult replanter & aussi les peut on cueillir par auant: mais quelles soient bien gardees. Et est le meilleur temps pour les cueillir au moys doctobre quand les fueilles commencent a cheoir & quil ya encores vne grand partie des fueilles pource que la chaleur de la vigne est encores espandue dedens les rainceaulx: & quand les fueilles sont toutes cheues pour la gelee les rainceaulx nont plus de chaleur naturelle pource quelle est lors retraicte a la racine dedens terre et ne viendroient pas bien telles plantes pource que le temps leur seroit contraire: & aussi le temps de mars est bien conuenable pour cueillir plantes pource que lors la chaleur retourne aux rainceaulx. ¶ Plusieurs causes & manieres sont de eslire les plantes. Au moins que lon prengne la vigne en terre qui ne soit pas trop grasse pource quelle doit estre plus mesgre que la terre ou on la veult planter. Item lon doit prendre le getton de la vigne moienne & non pas de la plus haulte ne de la moindre & quil y ait cinq ou six bourions despace loing de la vieille vigne / car ce sont ceulx qui mieulx reuiennent. On doit aussi prendre les gettons de vigne planteureuse & bien portant. Et ne cuidez pas que la vigne doiue estre dicte planteureuse si ses rainceaulx portent vne ou deux grappes / mais quand elles se tournent et baissent pour labondance du fruict et quant elles en sont pleines de toutes pars cest lors signe de fertilite et de plante. Et peult on auoir congnoissance si les vignes ont este planteureuses par les signes des demourans des queues des grappes qui en auront este coppees. Columella dit que on le peut congnoistre par la noblesse des rainceaulx & ne souffist pas dung seul: mais de quatre ou de cinq ou plus & quilz soient durs & fors & quilz ne soient pas de vieilz sermens pource quilz

se corrompent et pourrissent bien souvent.
¶ La mesure de la plãte doibt estre selõ ce que dict Paladius du long dung coubte: mais il me semble q̃lle doit estre plus longue par especial en lieu declin / et en mõtaignes / costieres / es lieux secs / et quãd on la plãte en fosse et on la ploye on la doit pmierement purger des raincœaulx et des gettons et bourjõs / et les mettre en telz lieux q̃ le vent ne le soleil ne les puissent seicher et quilz ne soient point blecez par especial soubz terre / et quilz soient bien gardez par quinze iours ou plus. Et qui veult porter loing plãtes de vigne il doit prẽdre feurre ou pailles de froment molles et les mesler avecques terre ou boe / et en couurir et envelopper les racines des plantes / et puis les mettre en vng sac ou en aultre chose / et les bien lyer par devers les gros chiefz et les racines / et les garder du vent et du soleil. Et si le temps estoit trop sec lon pourroit aucuneffois mettre les plus grosses testes en eaue / et ainsi on les pourra porter bien loing sans dommage ne preiudice.

¶ Quand et cõment on doibt planter les vignes. Chap. ix.

En temps de septẽbre et doctobre les vignes doibuẽt estre plantees en lieux frois et en lieux attrẽpez es moys doctobre et de mars et en lieux chaulx es moys de nouẽbre et de feburier. Mais toutesfois q̃ en tous ces lieux si ilz sont moistes et chãpestres et bas q̃ on y plãte apres yver pour doubte q̃ la chaleur des vignes ne soit estainte de double humeur tãt de la place cõme de lyver. Et si les lieux sont secz et en montaignes on y peult planter avant yver: et es lieux attrempez on y peult planter et avant yver et apres / et les doibt lon plãter par beaulx temps quand la terre est vng petit moiste et vauldroit mieulx q̃lle feust avec et seiche q̃ trop moiste et boeuse. ¶ Quãd lon plante vigne par ordre on la plante en troux faictz de pieux ou de instrumẽs de fer / et la met on deux sermens et est bon de mettre dedans les troux de la terre deslie de la croye ou du fiens vng peu iusq̃s au milieu du trou / et le remenãt de croye ou de sable. Et si on les plãtes en fosses moyẽnemẽt petites ou pfondes pres de aulcunes plãtes q̃ soiẽt en bas et en hault on les doit plãter loing lune de lautre et y mettre de la terre / et la serrer et fouler aux piedz. Et ne doit lon poit plyer ne tourdre la vigne au plãter ne la travailler pource q̃ lon empescheroit ce dont sa racine doit venir. Et doit on laisser deux gettons sur terre beaulx et gros: Et ou la terre est grasse on doibt laisser greigneurs espaces entre les plãtes q̃ en la mesgre / car il y fault troys piedz et demy en terre mesgre / et en grasse terre quatre piedz. Et aussi selõ la diversite des vignes lõ doit faire en diverses manieres. Et pource q̃ au livre auroit moult de parolles de petit prouffit ie men passe a tãt: car il nest vignerõ qui ne les sache ou doyue scavoir et si en est assez dict cy devãt.
¶ Qui veult nourrir arbres en vignes il doit prẽdre deux vignes biẽ racinees et les ployer et abaisser / et quelles ne se entretouchẽt des racines / et les ioindre aux costez des fosses. Et selõ ce q̃ dit Varro lõ ne doit point emplir les fosses ne les acõplir devãt vng an pource q̃ ce fait enraciner la vigne. Et le croy q̃l soit bõ en lieux secz / mais nõ pas en lieux moistes pource q̃lz la pourriroyent legeremẽt pour lhumeur venant q̃ ne la couvreroit d terre. ¶ Les arbres dõt lon peult peupler vignes et champs sont oulmes / saulx / peupliers / fresnes / cerisiers / coulbriers / et leurs sẽblables: mais nous ne pouõs vser de saulx et de peupliers fors q̃ en lieux moistes / et doit estre la vi-

gne loing des arbres deux ou trois piedz quilz nempeschent la vigne. Qui veult trãsplanter vigne on la peult planter en ung corbillon de oziers clers et emplir de terre et puis le mettre en terre & la elle se enracinera & pourra lon porter corbillon & tout et transplanter et puis le corbillon se pourrira & vauldra ung fumage. Et apres met cõmẽt lon doibt faire hayes & fossez autour de la vigne/mais chascun le scet pour garder les vignes des pourceaulx & autres bestes. ❡ La maniere des prouuẽceaulx de planter leurs vignes est bonne es lieux ou les vignes sont plãtees en ordre cõme arbres: & quelles sont en pareille distãce lune de lautre/mais lon ne met en vne fosse que vne plante et est bõ de le faire ainsi en deux renges/mais on en peult bien mettre deux en vne fosse en la tierce renge: affin que si il ya aucunes plãtes des deux renges qui faillẽt on y pourra secourir de la tierce rẽge et qui en mettroit deux en chascune rẽge & elles venoiẽt toutes a biẽ il cõuiẽdroit oster la plus foible & pource doit on regarder la face du ciel & lair aussi quãt lõ plãte les vignes.

❡ Des bourions gettons et renouuellement des vignes. ❡ Chap. x.

Multiplicatiõ de vignes se fait aucunesfois par raiceaulx pource que souuẽt lon met vigne en lieu vuide au quel selon lordre il deuroit auoir vigne et il nya riẽs & aucunesfois que au lieu dune vile vigne lon y en mect vne noble & bonne et y plante lon sermens beaulx & bons & aucunesfois es circonstãces & circõferẽces on les prouingne et les tuerd on affin quelles portẽt plus de vin & quant lon tuerd les sermens au lieu ordonne ou on le fait hastiuemẽt quant le sermẽt est long ou par diuerses fois et par diuers ans quãt les sermẽs sont cours/et ce doit on considerer en toute multiplication de vigne quelle quelle soit. Et si lon veult planter bonne vigne au lieu de moins bõne on le doibt faire hastiuement/& oster la moins bõne/ou plãter la bõne a vng pied loing de laultre & quant on aura cueilli le fruict oster la moidre/& y mettre la bonne en lieu. Et quãt on la veult attraire aux arbres on la doit mettre dũg pied loig a tout le moins. En toutes les manieres dessusdictes il cõuiẽt mettre du fiẽs sur terre es fosses empres la vigne et entour et nen soit poit mis dessoubz la terre au lieu ou la vigne est plãtee pource que aultremẽt la vigne secheroit ou vauldroit pis pour le excessiue chaleur/si ainsi nestoit que lon y meist vng peu de fiens vieil et meur dont la chaleur feust hors. ❡ Lon peult faire telle propagacion de vigne ou en fossoiãt toute la vigne ou en retournãt & reuerdant les sermens en forme dũg arc sur terre & laisser vne partie de la vigne en la fosse. Et si elle a ainsi este par deux ans ou par trois on la doibt retrencher & est le meilleur apres trois ans pource que la foiblesse des racines de deux ans ne seroit pas assez souffisãt pour la nouuelle vigne. ❡ La vieille vigne qui lõg tẽps a fructifie & porte plusieurs rainceaulx si se peult renouueller en temps deu par diligent labourage & cõuenable & par bien fumer ou biẽ retrẽcher ou par sablon en lieu plein de croie ou de croie en lieu sablõneux ou par grãd retrenchement quand la souche est pleine de lus & dhumeur. Columella dit que si lon trenche vng grand getton de vigne auecques vng tronc entier & on le plãte en ferme terre bien estroictement et que lon le fume et que dedens le tiers ou le quart pied loing de terre on le boute en vng trou faict dung costel agu & que la fosse soit souuent entree et ordonnee il en vient souuent germe dicelluy en printemps et gette matiere de vigne dont la vigne est rappareil-

lee. Mais si le trõc estoit corrõpu de viellesse on le doit trẽcher en mars empres terre ou vng petit dessoubz affin q̃ quant les gettons qui seroiẽt venus du tronc si feussent trenchez & la vigne renouuellee. Ou quãt la vigne qui est seule aura gette trop loing ses branches portãs fruit lon ployera lune des branches bien loing de la vigne et quãt il gettera hors de terre on lappuyera a la vigne & apres deux ans on trẽchera la vieille vigne. Si vignes doibuẽt estre renouuellees & elles sont toutes bonnes & nobles soit fait de toutes cõe dessus est dit: & si elles sont toutes mauuaises on les doit toutes extirper & arracher racines et tout. Et si elles sõt bõnes & mauuaises ensẽble lors lõ ostera les mauuaises auecques leurs racines & fichera lon pieux en lieu & puis on y plantera de bõnes vignes & nobles & mettra lon en chascũ lieu deux gettons pource q̃ si lung fault q̃ laultre recueuure & q̃ lon mette du fiẽs en chascune plãte. Mais qui les ploye lon ne doibt enfouyr en terre q̃ vng getton en vng lieu et laisser les racines en leur ꝓpre lieu. Toute la plantation des vignes peult estre faicte en octobre et en nouembre aussi en feburier & en mars quãt la terre nest trop dure ne trop molle/et doit on plãter en lieux pleins deaue apres yuer et en lieux secs deuant yuer: lon doit planter en terre pleine le parfond dũg pied et en costiere deux piedz. Toutesfois celle qui est faicte auãt yuer est la meilleure mais q̃ la terre dentour les racines soit biẽ disposee & les racines biẽ fermees si cõme dit paladius.

¶ Cõment on doit enter et eneiser les vignes. Chap. xj.



ON peult enter vigne sur vigne & aussi en arbres & se peult ẽter vigne sur vigne en deux manieres. Lune au trõc & laultre en la brãche. Pour enter en trõc la maniere est telle. Il cõuient choisir vng trõc ferme & plein dhumeur & q̃l ne soit point trop vieil & le trẽcher empres terre ou dessoubz terre demy pied po'ce q̃l si reprent mieulx q̃ sur terre. Varron escript q̃ la vigne q̃ lon veult ẽter doit estre taillee par trois iours auãt q̃ on la doyue enter affin q̃ le exces de lhumeur du troncq si ysse hors auant q̃ on lente ou q̃lle soit vng peu trenchee dedãs elle quãt elle sera entee affin q̃ lhumeur q̃ y viẽdra dailleurs sen puist mieulx fluer & decourir. Les gettõs q̃ lõ doit mettre au tronc doiuẽt estre fermes a rondes bourjõs a plusieurs & espes & a plusieurs oeilles et en sera laisse au getton deux ou trois oeilles par dessus lente & se doit rere le getton que lon veult bouter a vne part du long de deux doigtz & de lautre part lõ doit garder lescorce et si doit lon garder q̃ lon ne blesse la moelle et le rere doulcemẽt et mettre au troncq en telle maniere q̃ lescorce du getton se ioingne a lescorce de sa nouuelle mere et apres soit appareille & lie ainsi cõme dessus est dit au chapitre des entes & si la chaleur du tẽps blessoit les couuertures & lieures on y pourroit mettre vng peu deaue aux soirs pour rõpre lardeur du soleil. Et quãt le getton aura bourjõne & q̃ le bourjon sera parcreu on le liera doulcement a aucun eschalas sans le fort estraindre po' sa tendreur. Et pour enter dedans terre on luy doit aider en assẽblant aulcune bõne terre entour ou du fiens pour le nourrir. Mais les aucuns prennẽt vng long gettõ auecques vng peu du vieil & q̃l soit du gros du trõc ou moĩdre & les ioingnẽt ensẽble ainsi cõme dessus est dit au chapitre des entes. Et laultre maniere de enter vigne se fait en deux manieres dont lune q̃ est la meilleure si est q̃ lon prengne vng getton nouuel & soit mis en la trenche dune branche

pres du bourion/ ꝛ puis q̃ il soit lye doulcement dung drapel ꝛ appareille sans trop estraindre/ꝛ que lon y mette de largille et quelle soit biē couuerte. Laultre maniere de enter vigne en branche si est de trēcher la branche au trauers iusq̃s a la moelle/ꝛ q̃ lon oste autāt du getton qui se doibt enter/ꝛ puis soit mis en la playe de laultre/ꝛ q̃lz soyent lyez ensemble bien ꝛ cōuenablement/et elles se reprēdrōt ensemble/et fructifierōt bien ce dict maistre Albert. Et ma este afferme par vng hōme moult expert que il auoit perce dung tarier vne vigne iusq̃s a la moelle/ ꝛ quil y auoit mis vng getton vng peu rez ꝛ biē ppre/ꝛ la fiche dedens/ ꝛ q̃ sestoit reprins sans trencher la vigne/ ꝛ selon raison si elle eust este trenchee elle se deust estre encores mieulx reprinse. Et aussi y a vne aultre maniere q̃ lon trēche la vigne q̃ lon veult enter du trauers par voye oblique iusq̃s a la moelle ou empres tāt q̃ le gettō y puist estre fiche deux doigtz en parfōd ou pres/ꝛ q̃ lon y mette vng getton de deux bouriōs auecques vng peu du vieil bois rez dune part iusq̃s a la moelle en aguisāt/ ꝛ q̃l soit applicq̃ biē iustemēt a la playe de laultre/ ꝛ q̃ il soit lye/ꝛ q̃ lon y mette de la cire / et soit couuert dune piece de drap ꝛ bien enuelop pe / et puis q̃ lon coppe la mere par quatre doigtz au dessus de lēte/ꝛ q̃ lon ne seuffre la mere boutionner ne audessus ne audessoubz. Et peult estre tenue ceste maniere en toutes les pties de la vigne au dessus de terre/mais q̃ la vigne ne soit vieille/et q̃ ce soit en lieu net et gras/ꝛ peuuent estre mis en vne vigne plusieurs gettōs/ꝛ viēnent tresbien quant les gettons sont nouueaulx ꝛ mis en trōc de pareille grosseur.

¶ On peult aussi enter vignes en arbres en deux manieres. Lune si est que vng arbre pres de vigne cerisier prunier ou autre soit pce tout oultre/ ꝛ puis q̃ vng getton de la vigne soit boute parmy sās le trēcher/ꝛ quil soit estoupe gracieusemēt. Et laultre maniere si est q̃ lō face aīsi cōe lon faict des aultres arbres de diuerses especes. En la pmiere maniere lō plāte empres vng cerisier ou aultre arbre vng cep de vigne/ꝛ puis en tēps deu larbre est perce/et met on vng getton de la vigne parmy. Et quāt larbre ꝛ la vigne sōt parcreux / ꝛ q̃lz sōt biē ioings cōe tout vng/lon trenche la vigne par deuers sa racine en telle maniere q̃ le getton na aulcune aultre nourriture fors de larbre tāt seulemēt/ꝛ lors ꝛ apres le fruict de larbre et celluy de la vigne sōt meurs aussi tost lūg cōe de laultre. Selon ce q̃ dict Columella on peult enter en ceste maniere en ourmes/ ꝛ en frāce meuriers q̃ sōt empres de la vigne: telles entes peuuent estre faictes en lieux chaulx au moys d febuerier: ꝛ en lieux frois en mars quād la vigne pleure larme espesse / ꝛ non pas pure eaue : et si les peult on faire au moys de may/ꝛ au moys de iuing quand les larmes sōt ia degastees: mais q̃ lō garde les gettōs q̃ lō veult enter en lieu frois ꝛ vmbrage. ¶ Il ya vne aultre maniere de ēter. Lō prēt vng net bo⁹iō ꝛ est mis auecques miel ou aultre chose au lieu dōt vng aultre bouriō sera leue/mais ie ne le appⁿue pas po⁹ la trop grād tēdreur du bouriō: ꝛ toutesfois vng frere mineur ma afferme q̃ au moys dapuril quād les petites fueilles de la vigne cōmēcēt a appoir q̃l auoit pris ꝛ leue le sōmet dūg bouriō / ꝛ y laissa des petites fueilles a vne cauite ꝛ fossete/ꝛ q̃ en ce lieu auoit mis vng aultre semblable bouriō ꝛ tout fraiz q̃ il auoit prins ailleurs / ꝛ y mist vng peu de miel fraiz et sans aultre aide il reprint ꝛ parcreut et feist fruict. ¶ Caton escript q̃ vne incisiō po⁹ ēter vigne peult estre faite quād elle cō

mence a verdir/et laultre peult estre faicte quãt la grappe cõmence a fleurir ⁊ ioinct lon le getton aguisie dedãs auecq̃s la souche percee ⁊ trouee en telle maniere que le gettõ mette sa moelle auecq̃s la moelle de la souche. Laultre maniere q̃ lon trẽche la souche au trauers a ce q̃ les moelles sētreprengnẽt. Et la tierce maniere si est q̃ lon pce ⁊ fore la souche tout oultre/⁊ y met on deux gettõs aguisez ⁊ vng peu rez en telle maniere q̃ lhumeur des gettons se couple a lhumeur de la souche. Et toutes ces manieres de enter doibuẽt estre enduites de crope de argille ou aultre terre ⁊ tresbiẽ liees ⁊ estoupees pour le chault ⁊ la pluye ⁊ le vẽt. Et si ay esprouue vne aultre maniere de ẽter q̃ oncq̃s ie ne vy faillir. Cest de prẽdre vng nouuel getton lõg q̃ tiegne a vng trõq de la vieille vigne de lan precedẽt q̃ ait quatre doigz de lõg/⁊ q̃ lõ oste la moitie du tronq de la vieille vigne iusq̃s a la moelle tout du lõg sãs point oster de la moelle po'ce q̃lle doibt demourer entiere en ce q̃ lõ veult enter. Et de laultre moitie de la vieille fourmez vng coing lõg de troys dois cest a dire iusq̃s au nouuel getton/⁊ la on doibt faire vne coche ⁊ mettre le coing dedans la coche bien ferme/⁊ q̃ le coing soit trẽchie nõ pas de la partie de la moelle/mais de laultre part seulemẽt ⁊ q̃ il soit bien agu. Et puis q̃ la souche q̃ lon veult enter soit trẽchee p le millieu/⁊ q̃lle soit de telle grosseur si faire se peult/⁊ si nõ q̃lle soit vng peu pl⁹ grosse. Et d la ptie q̃ aura le moins de moelle lõ doibt oster le grãd dung gros doigt ⁊ ficher le coing en la trẽche tellement q̃ le cochet se ioigne fort a la teste de la pl⁹ courte teste trẽchee/⁊ q̃ les deux aultres testes pareilles si soyent aucunemẽt par dess⁹ le nouuel affin q̃ le lyen puist estreindre les deux chef du vieil fermẽt biẽ assẽblez ⁊ appareillez ⁊ puis liera vng iõc toute la trẽcheure. Et en telle maniere lon peult enter a vng tronq deux ou troys ou plusieurs brãches toutes les aultres vignes trẽchies. Et puis on peut plõger ⁊ mettre toute celle vigne en terre ⁊ faire autãt de fosses cõe on aura entr de brãches en q̃lq̃ ptie de la terre q̃ lõ vouldra/et en chascune fosse ou on mettra les entes ⁊ ou elles gettrõt lon fera vne petite fossete ou toute la lieure de lente sera laissee/⁊ la terre couuerte q̃ sera doulcemẽt foulee aux piedz/⁊ q̃ le fermẽt soit esleue par dess⁹ la terre lespace dune paulme/⁊ aussi selon la cõmune maniere dõt lõ vse on peult ioĩdre les nouueaulx fermẽs aux nouueaulx et aux vielz/⁊ p icelle maniere les abaisser ⁊ coucher en terre/mais il est mestier q̃ la brãche qui sera trenchee soit fermee/⁊ que on ne la corrompe pas legerement.

¶ De la maniere de tailler ⁊ purger les vignes ⁊ les arbres qui les portent. Chap. xij.

En lieux chaulx lõ doibt tailler les vignes au moys doctobre ⁊ de nouẽbre ⁊ en feburier ⁊ en mars iusq̃s a tãt que les bourjõs se prẽnẽt a croistre/⁊ en lieux qui sõt frois es moys de feburier ⁊ d mars tãt seulement/⁊ en lieux atrẽpez en tous les moys dessusdictz ⁊ chascũ dieulx. Mais les vignes des mõtaignes q̃ regardẽt septentrion il vault mieulx de les tailler en printẽps pour doubte q̃ aulcune partie trop tẽdre ⁊ molle ne soit greuee d la playe. En lieux chaulx lõ ne fert pas biẽ la vertu ne la nature des vignes foibles. ¶ Selõ Paladi⁹ lõ doit garder en toutes tailles de vigne q̃ la souche soit tousio's la pl⁹ forte ⁊ vertueuse affin q̃ lon ne face double durete a la vigne foible lõ doit oster les gettõs tors ⁊ bastars q̃ sont nez es lieux destournables ⁊ le fermẽt taille q̃ sera venu entre

deux branches. Et si ce getton affoibloye aulcun bras de gresse lon taillera icelluy bras & demourera le getton en lieu. Et est tres bō q̄ le sermēt dembas q̄ sera ne en bō lieu soit garde pour reparer la vigne qui soit taille pres d̄ deux ou de trois bourions q̄ on laissera. En lieux pl⁹ doulx lon espādra la vigne pl⁹ hault / mais es lieux declinans & maigres la moistie vigne est la meilleure. Et appartiēt au sage de cōgnoistre la nature d̄ la vigne & sa vertu/car celle q̄ est pl⁹ hault labouree & est plus grasse & plus plantureuse ne doibt auoir plus de huict gettōs / & aussi en la ptie du millieu no⁹ ne laissōs pas tousiours vne ou deux gardes. Mais la mesgre & humble doibt auoir a chascune garde brāche son getton & doibt lō garder q̄ en nulle partie il ny ait sermēs secs & ares/car si ilz y estoyēt tout arbroit & seicheroit cōe si tout estoit feru d̄ fouldre ou de tōnoirre. Tout ce q̄ naist en la grasse cuisse de la vigne doibt estre trenche. Quād lon taille la vigne lon ne doibt pas faire la playe pres du bourion/ mais vng peu pl⁹ hault en retournant au bourion affin q̄ la larme ne chee sur le bouriō. Lō doibt nettoyer les fosses des gardes/& oster ce qui nuist a la vigne et toutes les vieilles besongnes/ & si le trōc est caue du soleil de pluyes ou de bestes on doibt oster tout ce q̄ est mort/& estouper la playe de terre ou daultres choses. Et lescorce est trenchee ou pendāt on la doibt trencher & oster tout hors. On doibt aussi rere le muscule & sil y a playe ou dur de la vigne ou q̄ lō y doibue faire plaie elle doibt estre obliq̄ et rōde. Les vielz sermēs esquelz le fruict de lānee p̄cedēt aura pēdu seront taillez & les nouueaulx croistrōt. En aulcūs lieux on laisse les sermēs si grās & si lōgs cōe nature leur dōne sās les retailler si cōe en Cremōne & en Credone/& en plusie⁹s aultres lieux. Et en aulcūs lieux on oste seulemēt les sommetz q̄ riēs ne valent. En aultres lieux lō trēche tout iusq̄s a vng pied d̄ lōg & doiuēt les blāches vignes estre taillees iusq̄s a demy pied. La p̄miere maniere ne doibt pas estre gardee si ce nest es lieux ou on met les perches & sousteneaulx/ car les vignes sōt estēdues cōe corbes / & la seconde est soustenue a pieux & eschalas. Ces deux manieres si sōt p especial es vignes q̄ ont les neux & gettōs loing lūg de laultre/& portēt telles vignes grād fruict & plusie⁹s grappes. Ja soit ce q̄ les grappes ne soiēt pas si grādes cōme des vignes court taillees. Et veulēt icelles vignes estre souuent fumees affin q̄lles portēt assez branches & fruict cōuenable si elles ne sōt tresgrādemēt grasses. Mais celles q̄ lō taille courtes iusq̄s a vng pied cōe a boulōgne & a mutine & plusie⁹s aultres lieux se defendēt souffisāmēt du soleil. Et celles q̄ lō taille tres estroictemēt cōe lō faict a Furlin & en plusieurs aultres lieux en p̄uīce se deffendēt & viēnēt bien sās ayde de pieux ne daultres choses cōe sont les arbres q̄ sont plātez en ordre & ont moult d̄ neux & espes & par especial en terre seiche & mesgre/& en vignes nommees albana & selona. Ceste taille aussi peult estre faicte en vignes appellees zizinga & verdiga pource q̄ qui les trēcheroit aultremēt elles porteroiēt trop chetif fruict/& si ne vauldroient riens les gettōs lānee p̄chaine ensuiuāt. Cest chose clere & approuuee q̄ qui trēcheroit la vigne portāt fruict po⁹ le tēps q̄lle seroit en fle⁹ ou ap̄s & q̄ la taille fust pres des bourions des grappes il y naistroit aultres nouueaulx bourions q̄ porteroient grappes dont on pourroit faire vertus en vēdenges. Et ie croy ql seroit bō de le faire a to⁹ les sermēs q̄ ne portent fruict pour lānee/ et par especial ceulx q̄ lon taillera lan en

suiuant en la taille cōmune. Qui ne lais-
seroit pas meurer les premieres grappes
aincois qlles feussent cueillies vertes et
aigres po^r verius ce leur seroit bō / mais
ce nest pas cōmun en toutes vignes fors
en celles q portēt grappes tāt au vieil ser-
ment cōme au nouuel cōe est le muscatel &
telles vignes. ¶ En aulcūs lieux lō tail-
le les vignes de troys ans en troys ans/
& es aultres de deux ans en deux ans / et
es autres chūn an affin qlles portēt pl^9 de
grappes. Et celles q lon taille chascun an
portēt pl^9 grasses & pl^9 plātureuses grap-
pes & q mieulx se desendent & durēt plus.
Aulcuns ne taillent point les vignes qui
sōt esleuees & sōt soustenues de haultz ar-
bres pour la peine q y seroit/mais les aul
cuns batent les vignes de grans perches
affin q ce q y est de sec chee & q il soit bien
escoux & aulcūs ne les batēt point de per-
ches aincois les laissent venir cōme natu
re leur dōne/ & ce peult estre faict en lieux
bien gras. En toutes tailles troys choses
sont a cōsiderer quāt aux vignes. Lune est
lesperāce du fruict & pource lō doibt laisser
telz gettōs q lō voit estre mieulx disposez
a fructifier/ & q ilz soiēt clers meurs rōds
& gras/ & q ayēt plusieurs oeilles. Secōde
mēt q lon prēgne le getton en bon lieu & cō
uenable pource q ce luy dōne esperance de
apporter bō fruict. Et tiercemēt le lieu ou
lon taille la vigne/ & que il ne soit taille ne
trop lōg ne trop court. Apres lō doit scauoir
q si lon trēche la vigne meure elle gette et
bourionne plus meuremēt & faict plus de
sermēs & greigneurs po^r cause de lhumeur
q nest pas espādue quād les playes sōt cō-
sollidees auant son cours & elles se prent a
croistre en raincea ux/ & si on la taille tard
elle gettera pl^9 tard & fera moult de fruict
pour leffusion de la superflue humeur de
leaue q y est q lempesche a sa digestion de
lhumeur visquse dōt le fruict est engēdre.
Et pource les vignes mesgres q par auāt
ont este grasses si luyuriēt & sōt faulx get
tons po^r cause de lhumeur supflue q nest
pas digeree. Et doibt lon pl^9 estroictemēt
tailler apres la bōne vendenge q apres la
paoure/car la bōne vigne a degaste sa ver-
tu & apres la petite vēdēge lon doibt tailler
pl^9 largemēt/car la petite a reprins sa ver-
tu. ¶ Arbres portās vignes sont de diuer
ses manieres. Les aulcūs sōt petis cōme
rosiers & espines/ & ne doibuēt point estre
taillez / car ilz ne portēt fors vignes sau-
uages & labrusqs. Mais les arbres q por
tēt les bōnes vignes si sōt bōs a tailler en
la vigne. Aulcuns les purgēt a verges &
aulcuns les tailliēt de troys ans en troys
ans toutesfois si il y auoit trop d brāches
& de sermēs il est bō den oster la supfluite.

¶ De la formation des vignes & des arbres qui les portent. Chap. xiij.

Columella si dict q la nouuel-
le vigne doibt estre renouuel-
lee apres le pmier an & mise a sa
pmiere matiere/ & que on ne la
doibt pas retailler ainsi cōe lon a de cou-
stume en ytalie quād le secōd an est passe/
car q les tailleroit ou tout seroit perdu ou
si elle gettoit les sermens ne vauldroient
riens aincois seroient cōme vigne effueil-
lee puis q le chief seroit coppe ou cōe fueil-
les bastardes q yssiroient de la vieille sou-
che & po^r ce on doibt laisser empres le chief
daual vng ou deux gettons/ & doibt estre
ceste maniere biē gardee en la petite vigne
pl^9 forte. Et la petite vigne pl^9 foible sera
laissee le secōd an sans tailler & luy aidera
lō de rouseaulx ou deschalas deliez pour
la soustenir tāt comme elle sera nouuelle
affin q en lannee ensuiuāt elle puist auoir
plus de force de estre liee a pieux & lors on
la retrenchera cōtinuellemēt de vng ou de

deux getions iusques a ce quelle sera sermens portans fruict et lors lon formera la vigne dung arbret et sera ramener a vne seule matiere Mais si on la doit atacher a perches ou a pieux on la pourra ramener a deux matieres qui seront daussi grans longue^r comme la perche dont elle sera appuyee et sera fait dung pied en terre mesgre et chetifue. Et en terre grasse de deux piedz ou de trois. Et lannee dapres lon en fera quatre matieres au plus qui seront diuisees en quatre parties: et puis es annees apres ensuiuans lon en fera plusieurs matieres selon la doctrine dessus dicte. Et si la vigne doit monter sur arbres on la laissera croistre au long iusques a tant quelle aura branches pour tailler affin quau sommet de la vigne il viengne en lannee ensuiuant et y naisse chefz que lon puist diuiser selon ce quil sera conuenable pour les branches de larbre. Et es annees ensuiuans lon procurera la montee de la vigne en adressant tousiours vne matiere au sommet de larbre Les vignes sont formees en diuerses manieres selon les diuersitez des pays et des contrees: car en aucun pays on les forme par ordre a pieux et a perches ou en estendant les branches par terre sans autre aide comme dessus est dit et en aucunes autres contrees elles sont faictes par assemblees comme vne bataille rengee et lors cest auecques vne perche seule ou auecques deux ou plusieurs quant elles sont en terre grasse et par especial en renges darbres dont les vignes sont soustenues auecques aucuns pieux. Ou elles sont es petites treilles et lors on les doibt ployer et encliner deuers la souche et de lautre partie les esleuer et les bien lier et ordonner Et moy ie mettroye vne seule perche vers la partie abaissee et vne aultre bien forte vers la partie haulsee pour soustenir toutes les longues branches dehault et les pendans iusques a terre qui porteront grande abondance de fruit et le feroye en telle maniere que lune perche seroit loing de laultre lespace dung bras seulement et feroye telles choses es riues des vignes et es champs ou il ya arbres et hayes bas pour soustenir plusieurs sermens et par especial pour lannee ensuiuant et ainsi a petis despens lon recoit moult de grappes et de prouffit es riues des vignes et es hayes vers qui ne vauldroient riens aultrement fors que pour chauffer et si embellissent moult les vignes et les champs ou elles sont Les petitz et cours arbres qui soustiennent les vignes seront formez sicomme il appartiendra tellement que quant ilz seront ployez et parcreuz de deux ou trois ans apres on les retrenchera par enhault de six sept ou huyt piedz et seront taillez plus cours en meigre terre que en grasse et puis seront formez. Et quant ilz auront gette raincealux en lannee dapres on les coppera tous exceptez quatre des meilleurs et ceulx qui demourront seront diuisez chascun en quatre pars par liens de liens et de perches et apesanties par pierres sil en est mestier a ce que chascune partie descende aux costez et ne monte point contremont. Et quant ces arbres seront formez en largeur trois ou quatre piedz bien estendus que on les laisse aller leur cours et que on leur lye vigne aux chefz dung a lautre et est ceste maniere gardee es parties de milan. Mais ceulx de pergame si abaissent plus la souche de trois ou de quatre piedz et forment larbret en maniere dune cloche reuersee et leur taillent les raincealux et la mettent la vigne et celluy qui cueille la vigne ou la taille si demeure au millieu de larbre et la il laisse estendre et espandre la vigne tout autour et pendre les sermens par dehors. Les grans arbres qui soustiennent les vignes doiuent estre formez par telle maniere quilz ayent plusieurs raincealux hault et bas trenchez selon la possibilite de lar-

bre qui porte la vigne & cueuure: et sur les chefz de ces trenches on doit lyer les vignes & puis quād elles seront chargees de grappes elles pēdrōt cōtreual. ¶ Lō peult aussi biē former ces arbres affin q̄ ilz soustiennēt les vignes et quilz ne soiēt point appetissez par telle maniere. Quand vng saulx / vng ourme / ou vng peuple seront gros dūg bras & lōgs de douze ou de quīze piedz on doit couper le sommet & des rainceaulx q̄ seront netz on en laissera croistre vng le plus net et le plus droit si hault q̄l pourra et puis chūn an ou de deux ans en deux ans on coppera les raiceaulx en laissant tousiours le sōmet & ne fourmera lon point les aultres raiceaulx q̄ serōt laissez dedēs cōe dessus est dit es petis arbres ou les vignes sōt lyees. ¶ Si cōme varrō dit ou la terre est pl⁹ grasse la vigne croist pl⁹ hault & doit estre plus hault esleuee pource que elle ne quiert pas leaue au fons ains cois demāde le soleil pour nourriture. Et pource ie croy q̄l est bon que en tēps deu on oste des vignes q̄ sont en lieux chāpestres & moitiez les fueilles & les sermēs et aultres superfluitez q̄ riens ne valent cōme en may & en iuig & puis quād les grappes serōt meures aps cōme en aoust que lon oste la moitie des fueilles superflues affin que le soleil puist luyre sur les grappes et les cuire a ce q̄ le vin en soit pl⁹ meur & pl⁹ vertueux et que quād la superflue humeur sera degastee le vin soit de meilleure oudeur & de plus grande & bonne duree.

¶ De la lyeure & releuement des vignes. Chap. viiij.

Les vignes doiuent estre releuees et lyees auāt q̄ les boutons soient creuz et deuenus grās et gros. Et les vignes q̄ sōt en ordre & espesses liees a pches & eschalas doiuēt estre releuees egalemēt en telle maniere q̄ quād la vigne aura so eschalat quelle soit toute lyee & ceite par le millieu de son lyen si elle est basse: & si elle est haulte soit ceinte en hault et en bas et que par auant on lye a neuf pieux six perches ou cānnes en plaisāt haultesse a ce q̄ lune vigne soit au millieu / & les autres autour: et ainsi elles serōt defendues de cheoir et si yront les vendengeurs de toutes pars. Et aps les sermēs serōt diuisez en quatre parties et selon leur grosseur serōt lyez a plus fortes perches. Mais es vignes ou il ya peu de vigne lon doit mettre pieux a la distāce de troys piedz / et y lyer par ordre perches ou cānes en telle maniere que toutes les espaces soiēt couuertes / et est ceste maniere gardee en la marche dancone. Ou les sermēs sōt estēdus cōme cordes lō doit mettre trois pieux a chūne vigne et quilz soiēt lyez par distāce de demy pied & q̄ vng lyen les ceingne entour cōe vng chapel et puis lon estēd la vigne / & entre vigne & vigne lon doit mettre vne defēse pour soustenir q̄ les grappes ne viengnēt a terre. Aucuns sont q̄ ne mettent q̄ vng pel a chūne vigne & prouffite moult tant a ceste vigne cōe aux aultres ou on laisse longs gettōs si empres le pel on tuerd vng peu le sermēt quād il aura gette sa larme / car telle torteure leur vault & si ne griefue riēs aux grappes qui en naissent: & est ceste maniere gardee en Ast et biē louee / mais il nest pas bō de lyer les sermēs aux pieux sās perches. Sil ya vignes sur arbres grās ou petis / il ny fault aultre chose faire que les lyer en plusieurs lieux aux branches et aux souches et distribuer bien egalement les rainceaulx selon les parties conuenables de larbre: et les doit lon chascun an lyer et relyer ce dit Palladius.

¶ Desfumer les vignes & des retrēchemēs des faulses racines. Chap. x.

Nous devons faire petites fosses entour les vignes en octobre novembre feburier ou mars ⁊ trẽcher toutes les racines qui sont au sommet de la terre / ⁊ y mettra du fiens/ ⁊ par especial doibt estre faict es vignes nouvelles ⁊ q̃ lõ oste les racines superflues q̃lles auroĩt gette en leste pource q̃ si elles demouroiẽt elles feroiẽt perir et mourir les racines de dedẽs ⁊ seroit de leger perdue la vigne de chault ou de froid pour la vertu q̃ seroit toute en hault/ mais on ne doibt pas tailler les petites racines a la souche pource que plusieurs aultres y naistroient ou la nouvelle playe q̃ seroit faicte au corps de vigne seroit cause de la p̃te dicelle par le froid/ ⁊ pource au trẽcher on y doibt laisser lespace dũg doigt de lõg ou peu moĩs/ ⁊ si le tẽps de lyver est doulx ⁊ plaisãt quãd ce q̃ dict est sera faict devãt lyver si laissons les vignes ouvertes / et quand ce sera faict avãt decẽbre ⁊ lyver est froid ⁊ fort on les doibt ouvrir et couvrir de fiẽte de coulõs/ ⁊ cõbiẽ q̃ le fiẽs mis souvent en la vigne prouffite pour avoir assez fruict toutesfoys la saveur en empire ⁊ nẽ dure pas si lõguement. ¶ Ceulx q̃ veulent avoir bon vin semẽt des lupins en leur vigne au moys de aoust ⁊ ainsi lenforcent/ ⁊ quãd ilz sõt parcreuz au moys dapvril ou de may on les retourne/ ⁊ par ainsi ilz valẽt gras fiẽs. On les trẽche aussi tres menuemẽt/ ⁊ les met on es fosses faictes encoste les vignes et les cueuvre lon.

¶ De la maniere de hocher et fouyr les vignes. ¶ Chap. xvj.

On doibt fouyr les vignes nouvelles au moys de mars ⁊ faire la dure terre venir en pouldre/ ⁊ puis aĩsi faire par chũ moys/ ⁊ la retourner ⁊ non pas seulement pour oster les herbes / mais affin q̃ ce qui y est tẽdre ne soit grieve de la terre q̃ seroit trop dure ⁊ trop ferme. Et au moys d iuillet aux soirs ⁊ aux matins quand la chaleur sera departie on doibt fouyr ⁊ retourner la terre ce de dessus dessoubz ⁊ en faire pouldre / ⁊ sil y avoit herbes on les doibt arracher racines ⁊ tout ⁊ faire fosses en la partie la ou leaue decourt affin quelle sen aille aux p̃ties dernieres / ⁊ q̃lle ne grieve aux vignes/ ⁊ doibt on acõplir toutes les fosses des le moys de mars avãt q̃ les bourtons soient trop grans ⁊ q̃lz ne soiẽt grevez. Et aussi quand les vignes seront hors de fleur on doibt faire les secõdes fosses pource q̃ on ne les doibt point toucher tãt q̃lles sont en fleur. Et se doibt on garder de fossoyer quand la terre est trop moiste ou q̃lle est trop dure / ⁊ de tãt q̃ elle sera pl⁹ pouldroyee de tãt vauldra elle mieulx ⁊ souffist biẽ toutesfois si la terre est moyennemẽt fouye en parfõd / ⁊ aussi doibt estre la terre fouye egalemẽt/ ⁊ tellemẽt q̃l nen demeure riẽs cru ne a fouyr/ ⁊ par especial empres la vigne le diligent laboureur si y prẽdra garde/ ⁊ si elle est entieremẽt fouye et de cõbiẽ parfond par to⁹ lieux/ ⁊ y doibt estudier la garde de la vigne sur tout ouvrage pour les baratteurs laboureurs.

¶ Des empeschemẽs q̃ viennent aux vignes ⁊ de la cure dicelles. ¶ Chap. xvij.

Il advient aulcunesfoys q̃ empeschemẽs ⁊ nuysances viennẽt aux vignes ⁊ aux plãtes en telle maniere q̃lles demeurẽt la p̃miere ãnee ou q̃lle demeurẽt delivrees. Et leur advient aulcunesfoys ce q̃ dict est pour les herbes q̃ viennẽt empres pource que les racines ostẽt la nourriture des vignes/ ⁊ le remede si est par les souvẽt fossoyer ⁊ oster les herbes ⁊ arracher. Aulcunesfoys les vignes sõt grevees par les grãs umbres des grãs arbres dẽtour

ou des hayes dẽpres/⁊ lors on doibt arracher to⁹ les arbres q̃ y griefuẽt ⁊ les brãches/⁊ oster les fueilles. Et aulcunesfois aussi les vignes sont greuees par lardeur du soleil/et pource les doibt on couurir de feurre ou enuirõner de terre ou aultremẽt leur aider. Aulcunesfois aussi les vignes sõt greuees par aulcunes plãtes q̃ sõt empres elles cõme cholz ⁊ lauriers / car on a trouue q̃lz brulẽt ⁊ ardẽt la vigne / ⁊ po^r ce ne les y doibt on mettre ne souffrir. Aulcunesfois les vignes sõt greuees de bestes q̃ les rongẽt / ⁊ pource les doibt on clorre et garnir de fossez de hayes ⁊ despines poignãtz. Aulcunesfois les vignes sont greuees en yuer p la gelee si les doit on retailler empres terre selõ ce q̃lles sõt gelees / et quãd on les taillera on ne leuera pas trop la souche dess^9 terre. Et quãd lyuer approuchera lon taillera les vignes sans copper les brãches/⁊ se lierõt embas pres de terre de tonces/⁊ mettra lõ de la terre dessus les chiefz q̃lles ne se relieuẽt ou q̃ on les lieue sur arbres ou elles ne gelent pas legierement. Aulcunesfois la gelee ne blesse pas toute la vigne/mais seulemẽt les nouueaulx gettõs q̃ ne se peuuẽt defendre pour leur tẽdreur ⁊ grãd moelle. Et si il aduiẽt on doit oster le gele ⁊ les trẽcher p enhault ⁊ laisser aulcũ peu du vert pour getter des aultres nouueaulx. Et aussi aduiẽt aulcunesfois q̃ depuis q̃ les vignes ont gette ra inceaulx ⁊ grappes la bruine les gaste / ⁊ pdẽt toute le^r verdure/ ⁊ po^r ce es lieux ou telz cas aduiẽnẽt lon doibt plãter vignes q̃ viẽnẽt tard a verdure cõe sõt celles q̃ lon appelle albana selana garganiga ⁊ mayolus. Aulcũesfois les mouches petiz vers ⁊ bestieletes vertes ⁊ chenilles les rõgent toutes/⁊ gastẽt les tendres bourtõs ⁊ les grappes / et les font seicher ⁊ le remede si est de les oster aux mains ⁊ les fouler au piedz contre terre ou les ardoir au feu. Et aussi aduient aulcunesfois q̃ en temps de chaleur il descẽd auec le chault vne pluye venimeuse q̃ art tout/⁊ lappelle lõ a Boulongne melliriũ q̃ blesse plusieurs vignes tellemẽt q̃ leur fruict en viẽt tout a neãt ⁊ pource en telz lieux ou il viẽt par coustumes telles pluyes on y doit plãter fortes vignes q̃ ne soient pas de leger blessees. Aulcunesfois aussi le tonnoirre la gresle ⁊ la tempeste empire moult les vignes ⁊ ny a alencõtre aultre remede q̃ deuotes oraisons ⁊ prieres enuers dieu. Cõbiẽ q̃ aulcunes sotes gens diẽt q̃ on peult biẽ faire aulcũs experimẽs a lencõtre de la tẽpeste/ mais ilz ne scauẽt q̃lz dient. Et aulcunesfois aussi il aduient q̃ la vigne est ferue et blessee du pĩq ou de la houe si doibt lõ mettre en la plaie aulcũe aultre vigne ⁊ la lier ⁊ y mettre auecq̃s la terre dentour du fiẽs de cheure ou de brebis. Aulcũesfois aussi il aduiẽt q̃ la vigne porte tant de gettõs et de fueilles q̃lle ne les peult nourrir auecques ses grappes ne les laisser croistre. Si doibt on regarder ⁊ cõsiderer au moys de May les sermẽs q̃ la vieille vigne ⁊ la nouuelle ont aportez ⁊ en retrẽcher ⁊ laisser les meilleurs ⁊ les pl⁹ fors / ⁊ les lyer ⁊ soustenir cõtre le vent. Et aulcunesfois la vigne est si foible ⁊ si chetiue de soy q̃lle faict chetifz raiceaulx ⁊ chetif fruict si la doit on souuẽt fossoyer ⁊ nourrir de fiẽs ⁊ oster vng peu des fueilles ⁊ des raiceaulx ⁊ la tailler courte. Aulcunes vignes sõt si grasses q̃lles font tãt de fueilles q̃ le soleil ne peult meurir les grappes pour lõbre: si les doit on grãdemẽt tailler ⁊ effueiller et nõ pas fossoier ne fumer/⁊ au mois d̃ may oster les superfluitez ⁊ les tailler ⁊ effueiller. Et aussi encores au millieu daoust on les doibt effueiller par les costez es lieux frois ou les grappes pourrissent par trẽte

leurs avant vendenges doit on seulemēt laisser les fueilles de hault pour deffendre la force du soleil. Et sil ya aucūes grappes gisās a terre on les doit biē doulcemēt relever sans les casser. Mais es lieux trop chaulx & secs & ardās on doit faire aucun umbre a la grappe qlle ne seche. En aucūs lieux aussi les vignes sōt pillees et destrobees des gens ou les chiēs & renars mengeurēt les raisins si les doit on bien & dilligēmēt garder au tēps quilz sōt meurs & si y doit on plāter choses desplaisantes ameres & rudes a māger cōme sont gimaresia & guraton⁹ q sont vignes dōt les raisins sont ameres & ne les mageue lon pas volentiers & toutesfois elles sōt mōlt noble vin & qui est de bōne garde & aussi en lieux dicelles q ne les a ou cōgnoist y planter autres semblables plantes. Et aucunesfois aussi les vignes sont dōmagees destourneaulx et dautres oyseaulx et pource doit on mettre en telz lieux cordes laz & autres choses cliquetās & sēblances dōnees pour les esbahir. Et si il y avoit tant doiseaulx assaillans les vignes q les espoentaulx dessusdictz ne souffissent mie il cōviēdroit faire au milieu de la vigne une petite loge sur quatre colōnes & faire tenir ung enfāt dedēs q tirera cordes atachees a longues perches au dehors a lenuiron de la vigne & serōt respōdans en ladicte loge & ql y ait des sōnettes attachees aux dictes perches ql fera sōner ou mouvoir & tirer lesdictes cordes & fera sōner bastōs & courges & autres espoētaulx en la partie ou il aura veu & verra les oiseaulx dessusdictz.

¶ De la cōservatiō et garde des grappes nouvelles & fresches Chap. xviij.

Prenez telles grappes q vouldrez garder & quelles ne soiēt blecees ne empirees ne trop vertes ne trop meures mais telles q le grain soit illumine de clarte & soit resplendissāt & q il soit aucunemēt mol aussi & plaisāt & q lon ny en mette nulles autres et puis qlles soiēt mises en ung vaissel de fust ou il y aura eu vin et le fermer et estouper tresbien de pois toute chaulde et puis apres quil soit mis en aucun lieu sec et froit et bien obscur sans lumiere et quil soit pendu. Et en aultre maniere quand le pain sera trait hors du four et que le four ne soit pas trop chault lon doit mettre du feurre blanc dedans et mettre et estendre les grappes dessus et les y laisser iusqs a ce qlles soient passees et aucunement ridees et molles. Ou que sans feurre elles soiēt mises sur aissellēs dedens le four ou sur le gril ou autres telz instrumēs & quād elles seront traictes que on les mette tantost en moust doulx & puis mises au soleil iusques a tant qlles soyent seches et apres qlles soient mises pour les garder en ung tonnel ou aultre vaissel. Et encores en aultre maniere on met les grappes secher au soleil et quād elles sont seches on les met en moust tout boullant et puis les laisse lon encores sur le feu et apres on les met au soleil & ainsi elles sont tresbōnes. Apres et aultrement grappes soufures sechees au soleil se gardent tresbien en sablon sec seche au soleil & aussi en feurre ou en foing sec et en fueilles de vignes bien seches et aussi en miel. ¶ Caton dit q les grappes se gardent tresbiē en potz de terre & en moust doulx. ¶ Po⁹ faire la grappe grerq seche il fault cōsiderer en la vigne le plus bel et le plus cler bourtō ung ou plusieurs & puis tuerdre les grappes sur la vigne mesmes et les laisser ainsi secher moyennement et apres les cueillir et les pendre en lieu umbrage et puis les mettre en ung vaissel. ¶ Cest assavoir q il y ait premieremēt ung lit de fueilles seches et puis ung lit de grap-

pres & apres vng aultre lit de fueilles seches et par dessus vng aultre lit de grappes et ainsi iusques a tout & les bien serrer & en fort yuer les couurir & fort estouper et les mettre en lieu froit & sec & ou il ne puist entrer fumee. ¶ Ceulx de salerne font vues passes cest a dire grappes seches par la maniere qui sensuit. Ilz eslisent les meilleurs grains des grappes et les font secher au soleil et puis les mettent en vng four passablement chault par vne espace de temps & apres les lauent en moust doulx et puis les pouldrent de pouldre de canelle & daultres bonnes espices et apres les enueloppent en fueilles de figuier fraisches les gardent par vng an. Telles grappes valent a adoulcir le pis/& quand elles sont cuites en vin elles valent contre froide toux. Et aussi se peuuent faire telles grappes par autre maniere. Les tuer dure sur la vigne & les y laisser ainsi pendre troys ou quatre iours/& puis les cueillir a la main auecques le bourion & les mettre en moust doulx boullant & les y laisser vng peu & apres les secher au soleil bien chault ou en vng four quand le pain en est hors/mais on se doit bien garder quelles ne soient touchees de pluie ne de rousee & les secher & puis quelles soient mises en vng vaissel net & serrees bien fort & que lon mette dessus aucune chose pesant. Aucuns quand elles sont seches les lauent en moust doulx tout froit & puis les sechent & les mettent comme dessus est dict. Mais ce seroit forte chose quelles peussent estre sechees au soleil en contrees & regions attrempees. ¶ Raisins et pommes se gardent moult bien en vaisseaulx de terre bien cloz & pertuisez dune part et puis pendus en hault au couuert & aussi se gardent pommes bien longuement quand elles sont couuertes de gipse & de plastre.

¶ De la vertu des grappes. Chap. xiiii.

La grappe est diuisee en deux/car lune est verte & aigre & lautre est meure & doulce. La grappe verte & aigre est froide au tiers degre et est seche au second: et a troys substances en soy: cest assauoir les grains lescorce et le ius. La nature des grains est seche & dure & ne se peult conuertir en digestion/mais qui les casse & en fait pouldre & la boit elle conforte & restraint la congestion colique & par especial si on la rotist. Lescorce est grosse & ne se conuertist point en nourriture: mais elle estaint la chaleur de lestomac & du foye/& oste la soif et si attrempe la cole rouge & restraint le vomir & la desmesuree egestion pour cause de cole. Qui la met sur les yeulx & sur les paupieres elle oste les grosses humeurs et les seche & vault a la mangeure des yeulx & a lasprete. Le ius de la grappe verte et aigre doit estre mis au soleil auant les iours caniculaires: affin quil deuiengne espes comme miel et lors il vault contre les humeurs qui descendent a la bouche/& a la gorge/et aux gencives et aux parties de hault de la bouche par deuers les oreilles/et si vault a humeurs descendans de long temps aux parties secretes des femmes. Et la grappe meure qui est acomplie en sa doulceur/si engendre tresbon sang et est le meilleur de tous les fruictz ainsi comme la figue est la meilleur viande/mais la figue nourrist mieulx que la grappe et a este esprouue par aucunes gens qui en leur temps ont mange seullement figues & en sont deuenus gras & leur cuyr bel & cler/& quand ilz les ont delaissees a manger ilz sont deuenus mesgres. Les grains de ces grappes meures sont froitz/& secz/& sont agus/& de leger saillent hors du corps tous entiers. Lescorce est froide & seche et dure a digerer: et qui mangeu les raisins auecques lescorce et les grains ilz engendrent ventositez enfleures & mauuaises humeurs & serrent le ventre & si on les mangeut tantost quilz sont cueillis et partis de la vigne & ilz trouuent lestomac

fuitz de viandes: et sans mauuaises hu-
meurs & q̃ il soit de bõne & forte digestion
ilz sont tost digerez/& engendrẽt bon sang
et sõt le vẽtre mol & purgẽt le corps d̃ mau-
uaises humeurs. Et au cõtraire si ilz treu-
uẽt lestomac plein de ordes humeurs et de
viandes & q̃l soit de foyble digestion/ilz y
demeurẽt lõguemẽt et sõt fors a digerer et
engẽdrẽt ẽfleures/& grosses fumees/& ont
ennuy de grosses humeurs et males. Les
grappes q̃ sont pẽdues & sechees des mau
uaises humeurs & supflues sont les meil-
leurs et bonnes pour les subtilles dietes:
elles nenflent point ne engendrent fumo
sitez & ne restraignẽt ne laschẽt. Qui les
met en moust cuyt elles sõt de grosse diete
& ne sõt pas si bõnes pour lestomac et font
enfleures & vẽtositez pour les estrãges hu
meurs du moust q̃ elles y ont prises. Les
grappes q̃ ont moult de chair sõt pl⁹ nou
rissans & plus dures q̃ celles q̃ ont moins
de chair q̃ dhumeur. Et la grappe q̃ a doul
ce saueur & est plus grosse & molle/est plus
chaulde & engẽdre soif et est de plus grosse
nourriture & pl⁹ forte a digerer & fait ẽfleu
res rugissemẽs & opilatiõ de rate & de foye
et la grappe q̃ a subtile saueur et pleine de
ius & plus froide & de meilleur digestion &
cõforte lestomac et le mõdifie des hume²s
coleriq̃s & si adoulcist/& est bõne po² cõple-
xions attrẽpees: & la grappe q̃ a moyenne
saueur a moyẽne vertu. La grappe blãche
& clere & pleine deaue nourrist legeremẽt et
est de legere digestion & court tost aux vei-
nes & est penetratiue et fait tost pisser. La
grappe noire et grosse est dure a digerer/
mais elle cõforte lestomac & fait bõne nour
riture quãd elle est biẽ digeree. La grappe
rousse citrine & iaune tiẽt les moiẽnes ver
tus d̃ celles dessusdictes. La grappe passe
et seche est seche par la cõparaisõ a la veue
& est lune dicelles doulce q̃ est la pl⁹ chaul-
de & plus moiste par especial selle est noire
& vault a la douleur du pis & du polmon et
si attrempe la toux. Celle qui est aigre est
plus froide & nourrist moins/& est plus se-
che que la doulce et si conforte lestomac et
esteint la chaleur & serre le ventre.

De lappareil pour faire ven-denges. Chap.xx.

Quãd le tẽps de vẽdẽge appro-
che lõ doibt appareiller cuues
& cuuiers po² y mettre & fouler
la vẽdẽge & autres vaisseaulx
po² porter les raisĩs & le vĩ & aussi p̃ssouers
pour faire les pressoerages & que tout soit
biẽ nettoye et laue: et aussi doit lon querir
vaisseaulx pour mettre le vin et cerceaulx
pour les relyer/et oziers vieulx si ilz va-
lent mieulx que les nouueaulx.

Du temps couenable pour vendenges. Chap.xxi.

Cest chose de grãd prouffit de
scauoir & cõgnoistre le tẽps cõ-
uenable pour vẽdẽger pource
q̃ aucuns vẽdẽgent auãt que
les raisins soiẽt meurs & pource sõt ilz pe-
tit vin & subtil et malade/& q̃ ne peult lon-
guemẽt durer: & aucũs aultres vendẽgent
plus tard et ceulx ne blecẽt pas tant seule-
mẽt la vigne par la resolution de sa vertu
mais auecq̃s ce ilz blecent le vin & le sub-
mettẽt a plusieurs passiõs et le sõt moins
durable. Si cõgnoist on le tẽps couena-
ble & le terme pour vẽdẽger & de la vẽdẽge
au goust & a la veue. Car democrit⁹ & Es-
stranus diẽt q̃ la grappe doit auoir meu-
rete par six iours et non plus & puis on la
doit cueillir/car si le grain de la grappe nest
plus vert et q̃l soit noir ou de telle coleur
cõe les meurs cest signifiance q̃l est meur
Aucũs espreignẽt vne grappe & si le grain
court par la partie cõmune/cest signe q̃lle
nest pas meure. Aucũs aultres lespreuuẽt

par aultre maniere ilz considerent et choisissent vne belle grappe et bien chargee et en lieuent vng grain et puis vng iour ou deux apres ilz reconsiderent le grain et si le lieu ou il aura este prins est demoure en telle forme come deuant et que il ne soit point appeticie pour la creue des autres grains et quilz ne soient point changez ne creuz/lors ilz vendengent hastiuement/et si il treuuent que le lieu du grain soit appeticie ilz laissent les raisins a vendenger iusques a ce quilz soyent meurs et tous parcreuz. Paladius dit que lon congnoist quand les raisins sont meurs a ce que quand on espraint vne grappe les grains qui sont dedens les raisins sont de couleur fusque et aucuns presque noirs/et ce leur vient de la meurte naturelle et pource conuient lors vendenger et par especial si la lune est au signe de lescreuice/ou lyon/en la liure/en lescorpion/ou en capricorne et quand elle fine ou quelle est soubz terre il conuient lors hastiuement vendenger sicomme vng maistre nomme Burgundius le dit en vng liure des vignes qui translate de grec en latin. ¶ En somme toute nous deuons scauoir que si les grappes sont trop grasses et on les desnue des fueilles entour les costez le vin qui en sera fait sera mois plein deaue: mais il sera plus fort et plus durable. Si lon cueille les raisins apres tierce quand la rousee est degastee et que lair est chault/le vin en est meilleur plus fort et plus durable. Les grappes qui sont cleres et reluysans/et qui ne sont grasses degastees ne corrompues en quelconque partie font le meilleur vin et plus durable: et les contraires au contraire. Grappes trop meures font le vin plus doulx/ mais il est moins bon/moins puissant/et moins durant que si elles eussent este vendengees en temps deu. Les grappes plus vertes font le vin verd. Les moyennes font vin puissant et vin durant. Les grappes que lon cueille quand la lune est en croissant si font le vin mois durant et les grappes cueillies au decours de la lune/font le vin mieulx durant. Si lon met grappes noires au fons de la cuue quant le vin deura boullir le vin en sera plus rouge/et si lon y met miel il en sera plus doulx. Si lon y met grappes meures il en sera plus meur/et si lon y met grappes vertes il en sera plus vert/et de sauge ce sera sauge. Et generalement le vin acquiert le goust et saueur et vertu de ce que len met au fons de la cuue quand il doit boullir pourueu que tout boulle ensemble par certaine iours. Si les grappes cueillies sont par aucuns iours en vng moncel elles en feront leur vin plus meur. Si le moust est mis en tonnes ou en tonneaulx et que il boulle dedens sans grappes il sera bon et bien durant/mais il demourra a esclarcir plus de temps que si les grappes et le vin auoient boullu ensemble. Et toutesfoys si aucune partie de grappes bien espraintes ou non espraintes estoit mise au tonnel de moust doulx le vin en seroit plus tost cler.

¶ De la maniere comment on doit vendenger. Chap. xxij.



Les vendengeurs et vendengeresses qui portent les peniers et autres vaisseaulx pour recueillir et mettre les grappes/doiuent eslire fueilles. Et si ilz treuuent en vendengeant grappes vertes/aigres/ou pourries ilz les doyuent mettre a part: et sen doiuent bien donner garde ceulx qui ont regard sur les vendengeurs et cueilleurs: car qui fouleroit et espraindroit telles grappes auecques les bons raisins elles feroient le vin plus roide et plus aspre et de leger plus corrompable. Les grappes vertes/aigres pourries/ou seches/font trop grand grief et empirance au vin.

¶ Comment on doit fouler les grappes des raisins et en traire le vin. Cha. xxiij.


On doit fouler les grappes des raisins aux piedz / et puis esleuer les raisins / et les traire et espraindre tout / et puis les porter au p̃ssouer. Et doibuẽt ceulx q̃ foulent vendenges auoir les piedz nectz et souuẽt yssir de la cuue et rẽtrer ens et estre vestus et ceins a ce que leur sueur ne blesse le vin.

¶ En aucũs pays cõe a Boulõgne lõ foule les raisins en la vigne moiẽnemẽt en cuuiers ou en corbeilles / et aisi on les porte et laisse p aulcũ tẽps en grãs vaisseaulx po² boullir cõe par huict io²s ou tãt ou iusq̃s a vingt ou vingt et cinq. Aulcunesfois le vin en est purifie grãdement / mais il sent trop fort la saueur des raisins / et pource il est bõ de mettre sur la vẽdẽge vng corbillõ ou vng istrumẽt dozier sur leq̃l le fouleur pcera ce q̃ nestoit faict par auãt. Et quand tout sera biẽ foule / et q̃ le vin ystra par les cõduits des osiers dedãs la tyne on le laissera boullir iusques a ce quil soit purifie et puis le mettre en vaisseaulx ou il aura de leaue ou plus ou moins selõ ce q̃ le vin est fort ou foible / et selõ la force q̃ lon veult y auoir. ¶ Et deuez scauoir q̃ de tãt cõe les grappes serõt mieulx foulees de tant sera il moins de besoing de le mesler auecques eaue / mais on ne aura plus de pur et du cõtraire au contraire / et par ceste maniere le vin sera bien purifie et durable / et si ne sentira point la saueur des raisins. Et aussi deuez scauoir q̃ les grappes de petit vin doibuẽt pl⁹ boullir q̃ celles de bõ vin. Aucunes grappes ont les grains si verts et si aigres q̃ lon ne peult laisser le vin boullir auecq̃s iceulx raisins sãs lẽpirer / et aulcunes aultres q̃ ont les grais doulx: et po²ce doiuẽt boullir auecq̃s le²s raisins. Quãd les grappes sõt cueillies q̃ les met et assẽble en vng moncel / et q̃lles y soiẽt deux ou troys iours le vin en deuient plus meur et plus doulx. Et pource il est bon dauoir es vignes fors vaisseaulx et bien estoupez de poix esq̃lz les raisins soiẽt aisi mis tãtost et chauldemẽt / et le vin en sera pl⁹ souef et plus delectable: mais il ne se gardera pas si bien en este pource q̃ les grappes aurõt este trop meures. Et deuõs scauoir q̃ tout vin qui boult sãs les grains et escorces est blanc: et celluy qui boult auecq̃s grains et escorces si a couleur rouge noire ou cytrine et dor laq̃lle il pñt et recoit de ce que dict est. Lõ peult faire de grappes verti⁹ vues passes q̃ sõt grappes seichees plusie²s manieres et vin doulx / vin cuit / vin pur et vin aigre / et ont ces choses diuerses operatiõs es corps humains si cõe cy apres sera dict et cõment on les faict / et aussi cõmẽt on les peult garder et de leur nature et vertu.

¶ Cõmment on faict le vertius vues passe et vint cuit. Chap. xxiiij.

On faict vertius en deux manieres lũg cler et laultre sec / le verti⁹ cler se faict p telle maniere. Quãd les grappes sõt vertes attrẽpeemẽt / et ainsi cõe par erreurs on les cueille et sont pilees / et met on du sel dedãs / et puis les met on en vng vaissel au soleil / et quãd elles y auront ainsi este par deux ou trois io²s lõ doit pñdre et espraindre le ius / et le garder en nectz vaisseaulx de bois. Aucũs ny mettẽt poit de sel: mais il se garde mieulx quãd il en ya / et par especial quãd on le faict de telles grappes q̃ le vin q̃ en seroit faict ne se pourroit garder en este. Lõ faict verti⁹ sec p telle maniere. On pñt grappes tres vertes / et les pile lõ et esprait le ius / et puis le met on sur le feu en vng vaissel darai rouge / et est cuit iusq̃s a ce q̃ soit pres q̃ prins et coagule / et apres le met on au soleil sur vng vaissel estẽdu iusques a tãt q̃l soit sec / et aisi est faict / et puis soit garde. Ilz sõt aulcuns qui le seichent

au soleil sās aultremēt cuire quād le soleil est biē chault. Et aulcūs q̄ font vertius de grappes moyēnemēt meures/mais la premiere maniere est pl⁹ froide et plus serrāt. Et lō peult faire vertius espes cōe miel q̄ est moult vertueux si cōe dessus est dict au traictie de la vertu des grappes. ¶ Toute asciq̄ si faict la grappe passe ⁊ rōde par telle maniere. Lō cueille des grappes passes grād nōbre/⁊ les met on en vaisseaulx faictz de iōcz nō pas trop ioins/mais larges ⁊ clers ⁊ la on les bat bien fort de verges/⁊ puis quād le ius sera hors des grappes on les espraindra/ ⁊ tout ce q̄ en sault hors on le met en vaisseaulx en maniere de miel/⁊ le garde lon po² vsage. Et en aultre maniere on le faict de moust doulx q̄ lō cuit ⁊ escume/⁊ le faict on boullir tāt q̄l en demeure les deux pars/⁊ en aultre maniere quil nen demeure que la tierce partie de sape. Sape est moust doulx ⁊ poignant.

¶ De la purgation de vin faict de grappes aigres ⁊ corrūpues. Chap. xxv.

On doibt oster ⁊ separer des bonnes grappes les grappes aigres ⁊ corrōpues/⁊ le moust q̄ est faict de telles meschās grappes est cure par telle maniere. On doibt cuire eaue de pluye tāt quelle reuiēgne a la moitie ⁊ prēdre de celle eaue ainsi cōme la dixiesme partie de ce q̄l y a de moust/⁊ puis le mettre dedens ⁊ cuire tout ensēble iusq̄s a la cōsūptiō de la sixiesme ptie si cōe dict le bourguignō. Aulcūs le fōt aultremēt/car ilz gettēt leaue auecq̄s les grappes/⁊ est tout fault ēsēble/⁊ puis ilz cuisēt le moust iusq̄s a la cōsūption dautāt cōe lon y aura mis deaue.

¶ De la cure du vin greue ⁊ tourmēte deaue ⁊ de pluye. Chap. xxvi.

Si la pluye desmesuree griefue les grappes en la vigne ou apres ce q̄lles serōt cueillies il les conuiēt fouler/⁊ si le vin en est trop foible ce q̄ lō po²ra scauoir au goust au mettre au tōnel quād il aura p̄mierement boulu on lostera tātost du tōnel ⁊ sera mis en vng aultre tōnel ⁊ tout le lymō ⁊ lordure ⁊ corruptiō demourrōt au fons pour leur pesanteur. Aulcūs aultres le font mieulx/car il le cuisēt tāt q̄ la vingtiesme partie en soit degastee/⁊ puis gettēt du plastre dedans autāt cōme la centiesme partie du vin contiēt/⁊ les aultres laissent le vin sur le feu iusq̄s a ce que la cinquiesme partie en soit degastee ⁊ puis vsent du remenant.

¶ Cōment on doibt mettre le vin es tōneaulx ⁊ vaisseaulx. Chap. xxvii.

On doibt lauer les tonneaulx deaue salee/et les nettoyer/et froter dune espurge biē fort ⁊ les fumiguer dencēs. Lon ne doibt pas trop emplir les tonneaulx ne aussi laisser trop vuidz/mais on doibt cōsiderer ⁊ regarder iusq̄s ou le moust boullant peult prendre son accroissemēt ⁊ oster aux mains ⁊ a hanaps lescume ⁊ les superfluitez si aulcūes en y a quād le moust aura este par cinq iours dedans les tonneaulx ⁊ biē nettoier ⁊ espurger le cellier/⁊ getter les ordures bien loing/car qui les mettroit pres le cellier/les vaisseaulx en receuroient mauluaises odeurs q̄ greueroyēt au vin. Et aussi doibt on mettre bōnes odeurs empres les pressouers/⁊ par especial es lieux de apothicairerie ou lon veult garder vin pour medicines.

¶ Cōmēt on peult auoir moust tout au long de lan. Chap. xxviii.

Il cōuient auant q̄ lon froisse les grappes ⁊ q̄ le vin en faille que lon ait vng vaissel tout poisse par dedans ou par dehors/et que tantost que les grappes seront froissees q̄ lon gette le moust dedans

et que le vaissel nen soit plein q̃ a demy & q̃ il soit fort estoupe de plastre & le moust y demourra longuemēt doulx. Et encores seroit mieulx garde si le vaissel estoit enclos en ung cuyr et mis dedās ung puis car la il ne bouldroit point. Si aucun froisse les grappes doulcemēt & ne les espraigne pas moult fort le moust en est bon & pffitable a garder & durera lōguemēt ce dit le bourguignō. Aucuns poissent le vaissel dedās & dehors & le mettent en ung puis en telle maniere q̃ les bors seullement soyent par dess⁹ leaue & est esprouue q̃l dure lōguemēt Et les autres mettent en arene & gravele moiste & gravois moillie & lensouyssent.

Cōmēt on peult scavoir si moust ou vin cōtiennēt eaue & cōmēt on len peult separer & oster. Chap. xxix.

Qui veult scavoir sil ya eaue en moust ou en vin prengne deux poires crues & les mette dedēs si elles vōt au fons il ya eaue & si elles nagent par dess⁹ le vin ou moust est bō & pur. Les aultres prennēt ung glageul ou une canne qui croissēt en eaue ou papier ou foing ou aultre chose seche et le oignēt dhuille & le mettēt au vi ou moust & puis lē tirēt & si il ya eaue dedēs les gouttes se assemblerōt en lhuille et de tant q̃l y aura plus deaue de tant si assēblerōt plus de gouttes deaue. Et les aultres le fōt pl⁹ simplemēt ilz mettent le vin en porz de terre nouveaulx auāt q̃lz le mettent ailleurs et les pendent par deux iours et leaue q̃ y est meslee en degoute hors: les autres mettent le vin sur la chaulx et sil ya eaue la chaulx se dissole & amolle & si le vin est pur elle sendurcist. Et les aultres mettent en une paele a faire huille boullant et puis y versent du vin & sil ya eaue dedēs le vin il fera ung grād son et grās boullons & saillans. Et aucuns aultres prenent une nouvelle espōge ou espurge & le oignent dhuile & en estoupent la bouche du vaissel ou tōnel ou est le vin & puis le tournēt ce dessus dessoubz & sil ya eaue elle sespandra en lesponge & use lon en huille de telles pparatiōs. Et les autres si mettēt ung petit de moust en leur main & le frotēt et sil est pur & sans eau e il deviēt visqueux & se tiēta la main & si il ya eaue il ne se tiēdra poit a la main. Leaue est ostee hors du vin par telle maniere. Prenez alum moiste et le mettez au vaissel ou est le vin & puis estoupez la bouche du vaissel dune esponge oincte dhuille et tournez la bouche contre terre & laissez tout convenir et leaue en saul dra et non aultre chose.

Commēt le moust peult estre tost espurge. Chap. xxx.

Lon mettra en ung vaissel de moust de dix septiers une petite mesure de vin aigre & par ce le moust sera purifie dedens troys iours.

Cōment le moust ne bouldra point de par dessus. Chap. xxxi.

Vous ferez une courōne de poulieul royal ou de nepte ou de origane et la mettrez entour le col du bōdon du vaissel sicōme dit Burgōdius Et aucūs oignent les vaisseaulx par dedēs entour les baulieures du bōdon de laict de vache & ce retient le moust boullant par dedēs en telle maniere que il nen yst point.

En quelz lieux le vin doit estre mis pour mieulx & pl⁹ durer. cha. xxxii.

Vous devōs faire et asseoir nostre celle pour mettre le vin au cōtraire de septētrion froide et obscure ou pchaine de lieu obscur loing de estables de fours et de baigneries de chābres coyes & de cisternes et aussi dautres eaues & de choses de mauvaise odeur. Toutesfois au livre de la ve

au soleil sās aultremēt cuire quād le soleil est bien chault. Et aulcūs q̄ sōt vertius de grappes moyēnemēt meures/mais la premiere maniere est pl⁹ froide et plus serrāt. Et lō peult faire vertius espes cōe miel q̄ est moult vertueux si cōe dessus est dict au traictie de la vertu des grappes. ¶ Toute afriq̄ si faict la grappe passe & rōde par telle maniere. Lō cueille des grappes passes grād nōbre/& les met on en vaisseaulx faictz de ioncz nō pas trop ioins/mais larges & clers & la on les bat bien fort de verges/& puis quād le ius sera hors des grappes on les espraindra/ & tout ce q̄ en sault hors on le met en vaisseaulx en maniere de miel/& le garde lon po⁹ vsage. Et en aultre maniere on le faict de moust doulx q̄ lō cuit & escume/& le faict on boullir tāt q̄l en demeure les deux pars/& en aultre maniere quil nen demeure que la tierce partie de sape. Sape est moult doulx & poignant.

¶ De la purgation de vin faict de grappes aigres & corrūpues. Chap. xxv.

On doibt oster & separer des bonnes grappes les grappes aigres & corrōpues/& le moust q̄ est faict de telles meschās grappes est cure par telle maniere. On doibt cuire eaue de pluye tāt quelle reuiēgne a la moitie & prēdre de celle eaue ainsi cōme la dixiesme partie de ce q̄l y a de moust/& puis le mettre dedens & cuire tout ensēble iusq̄s a la cōsūptiō de la sixiesme ptie si cōe dict le bourguignō. Aulcūs le sōt aultremēt/car ilz gettēt leaue auecq̄s les grappes/& est tout foulc ēsēble/& puis ilz cuisēt le moust iusq̄s a la cōsūption dautāt cōe lon y aura mis deaue.

¶ De la cure du vin greue & tourmēte deaue & de pluye. Chap. xxvi.

Sil la pluye desmesuree griefue les grappes en la vigne ou apres ce q̄lles serōt cueillies il les conuiēt fouler/& si le vin en est trop foible ce q̄ lō po⁹ra sauoir au goust au mettre au tōnel quād il aura pmierement boulu on lostera tātost du tōnel & sera mis en vng aultre tōnel & tout le lymō & lordure & corruptiō demourrōt au fons pour leur pesanteur. Aulcūs aultres le font mieulx/car il le cuisēt tāt q̄ la vingtiesme partie en soit degastee/& puis gettēt du plastre dedans autāt cōme la centiesme partie du vin contiēt/& les aultres laissent le vin sur le feu iusq̄s a ce que la cinquiesme partie en soit degastee & puis vsent du remenant.

¶ Cōment on doibt mettre le vin es tōneaulx & vaisseaulx. Cha. xxvii.



On doibt lauer les tonneaulx deaue salee/et les nettoyer/et froter dune espurge biē fort & les fumiguer dencēs. Lon ne doibt pas trop emplir les tonneaulx ne aussi laisser trop vuidz/mais on doibt cōsiderer & regarder iusq̄s ou le moust boullant peult prendre son acroissemēt & oster aux mains & a hanaps lescume & les superfluitez si aulcūes en y a quād le moust aura este par cinq iours dedans les tonneaulx & biē nettoier & espurger le celier/& getter les ordures bien loing/car qui les mettroit pres le celier/les vaisseaulx en receuroient mauuaises oudeurs q̄ greueroyēt au vin. Et aussi doibt on mettre bōnes oudeurs empres les pressouers/& par especial es lieux de apothicairerie ou lon veult garder vin pour medicines.

¶ Cōmēt on peult auoir moust tout au long de lan. Chap. xxviii.

Il cōuient auant q̄ lon froisse les grappes & q̄ le vin en saille que lon ait vng vaissel tout poisse par dedans ou par dehors/et que tantost que les grappes seront froissees q̄ lon gette le moust dedans

et que le vaissel nen soit plein q a demy et q il soit fort estoupe de plastre et le moust y demourra longuemēt doulx. Et encores seroit mieulx garde si le vaissel estoit enclos en vng cuyr et mis dedās vng puis car la il ne bouldroit point. Si aucun froisse les grappes doulcemēt et ne les espraigne pas moult fort le moust en est bon et prouffitable a garder et durera lōguemēt ce dit le bourguignō. Aucuns poissent le vaissel dedās et dehors et le mettent en vng puis en telle maniere q les bors seullement soyent par dess⁹ leaue et est esprouue ql dure lōguemēt Et les autres mettent en arene et grauele moiste et grauois moillie et lenfouyssent.

¶Cōmēt on peult scauoir si moust ou vin cōtiennēt eaue et cōmēt on len peult separer et oster. Chap.xxix.

Qui veult scauoir sil ya eaue en moust ou en vin prengne deux poires crues et les mette dedēs si elles vōt au fons il ya eaue et si elles nagent par dess⁹ le vin ou moust est bō et pur. Les aultres prennēt vng glaseul ou vne canne qui croissēt en eaue ou papier ou foing ou aultre chose seche et le oignēt dhuile et le mettēt au vi ou moust et puis lē tirēt et si il ya eaue dedēs les gouttes se assemblerōt en lhuile et de tant ql y aura plus deaue de tant si assēblerōt plus de gouttes deaue. Et les aultres le fōt pl⁹ simplemēt ilz mettent le vin en porz de terre nouueaulx auāt qlz le mettent ailleurs et les pendent par deux iours et leaue q y est meslee en degoute hors: les autres mettent le vin sur la chaulx et sil ya eaue la chaulx se dissolt et amollie et si le vin est pur elle sendurcist. Et les aultres mettent en vne paele a faire huile boullant et puis y versent du vin et sil ya eaue dedēs le vin il fera vng grās son et grās boullons et saillans. Et aucuns aultres prēnent vne nouuelle espōge ou espurge et le oignent dhuile et en estoupent la bouche du vaissel ou tonnel ou est le vin et puis le tournēt ce dessus dessoubz et sil ya eaue elle sespandra en lesponge et vse lon en huile de telles ꝓbatiōs. Et les autres si mettēt vng petit de moust en leur main et le frotēt et sil est pur et sans eau il deuiēt visqueux et se tiēta la main et si il ya eaue il ne se tiēdra poīt a la main.

¶Leaue est ostee hors du vin par telle maniere. Prenez alum moiste et le mettez au vaissel ou est le vin et puis estoupez la bouche du vaissel dune esponge oincte dhuile et tournez la bouche contre terre et laissez tout conuenir et leaue en saulra et non aultre chose.

¶Commēt le moust peult estre tost espurge. Chap.xxx.

Lon mettra en vng vaissel de moust de dix septiers vne petite mesure de vin aigre et par ce le moust sera purifie dedens troys iours.

¶Cōment le moust ne bouldra point de par dessus. Chap.xxxi.

Vous ferez vne courōne de poulieul royal ou de nepte ou de origane et la mettrez entour le col du bōdon du vaissel sicōme dit Burgōdius Et aucūs oignent les vaisseaulx par dedēs entour les baulieures du bōdon de laict de vache et ce retient le moust boullant par dedēs en telle maniere que il nen yst point.

¶En quelz lieux le vin doit estre mis pour mieulx et pl⁹ durer. cha.xxxii.

Vous deuōs faire et asseoir nostre celle pour mettre le vin au cōtraire de septētrion froide et obscure ou ꝓchaine de lieu obscur loing de estables de fours et de baignerie de chambres coyes et de cisternes et aussi dautres eaues et de choses de mauuaise odeur. Toutesfois au liure de la ve

vendenge que feist Burgundius il est cõtenu que le plus fort vin doit estre mis a lair et q̄l y ait parois q̄ le gardent du soleil de midy et de celluy du couchant pour le chault mais les aultres petiz vins doibuēt estre mis soubz le tect ⁊ y cõuiēt faire fenestres haultes regardās vers oriēt ⁊ septētrion.

¶ Comment on transporte le vin de vaissel en autre / ⁊ de lordõnance des vaisseaulx. Chap. xxxiij.

On doit trāsporter le vin de vaissel en autre au tēps q̄ bise vēte et nõ pas quād le vēt de midy souffle ⁊ les vins q̄ sont foybles en printēps ⁊ les fors en este. Les vins qui sont creuz en lieux secz quād les iours commencent a decroistre. Quād lō mue le vin de tõnel en aultre au temps de la pleine lune il devient aigre. Et doit on scavoir que quād on oste le vin hors de sa lye quil en devient plus subtil ⁊ plus foyble. ¶ Les tres expers maistres affermēt q̄ si environ la toussainctz quād le vin aura cesse de boullir ⁊ q̄ la lye sera descendue au fons si lon oste le vin hors de sa lye grasse il sera en yver vne mere subtille et deliee ou il sera mieulx garde et trop mieulx clarifie au printēps que sur sa premiere lye. Et si dient que si le vin demeure longuement avecques sa lye quād le chault tēps viēdra la lye se incorporera avecq̄s le vin dōt sa saveur empirera ⁊ ne se pourra ap̄s clarifier iusq̄s a ce que il aura este chauffe sur le feu pres de boullir / et que le feu soit cler et lent ⁊ q̄ il soit mis en vng net vaissel avecques vne couloire au fons de laq̄lle doibt avoir deux batons ou vne tueille nette enverse dedēs ⁊ vng mātel de gros drapel. Ou que le vin soit mis en vne tynne nette et que en ce mesme vaissel le vin soit remue en la maniere dessusdicte. Et aussi doit pourveoir que le vin soit mis en yver en lieu chault / et en este en lieu froit. ¶ On doit muer le vin de vaissel en aultre quād la lune est en croissāt ⁊ q̄lle est soubz terre. Quād nous trāsportōs le vin de tõneaulx en petiz vaisseaulx il convient regarder la naissance des estoilles pource q̄ la lye sesmeut es naissances des estoilles ⁊ p especial quād les roses sõt ⁊ quand les vignes florissent. ¶ Les sages conseillēt et par especial Hesiodus que quand on ouvre les tõneaulx q̄ le vin qui est au dessus et celluy qui est au dessoubz soit oste cõme de peu de faict ⁊ que le vin du millieu soit garde cõme le plus fort ⁊ le plus durāt ⁊ le plus cõvenable pour estre vin viel / car le vin qui est pres du bōdonail ⁊ prochain a lair est le plus foible ⁊ le plus evapore / et celluy qui est au fons se sent de la lye et du foyble. Le vin que lon met en petiz vaisseaulx y doit estre mis par mesure en telle maniere quil ne advienne pas iusq̄s aux haulteures du vaissel de la bouche: mais aucunemēt pres ⁊ au dessoubz du col: affin quil ne soit suffoque ne trop empresse: ains cois que il ait cõvenable respiratiõ qui ne se doubteroit que il ne devint aigre / car q̄ en doubteroit on ne le devroit poīt laisser respirer. Et soit fait lestoupail de saulx vert hors de lescorce. Bon est que lon face emp̄s ou est la lye vne petite espinelle par ou on puist traire du vin en temps chault et venteux pource q̄ par la ystra hors ce de la lye qui se mesle avecques le vin et sera par ce le vin mieulx clarifie. Celluy qui ouvre le tonnel doit cõsiderer le poinct des estoilles / pource que lors le vin se esmeut et au cõmencemēt des estoilles que le vin sesmeut on ne le doit pas surquerir. Et si lon veult ouvrir le tonnel de iour lon doit entendre au soleil affin que sa clarte et chaleur ne fiere dessus le vin. Et si par aucune necessite il convient percer le tonnel ou

doibt prẽdre garde a la lumiere de la lune.

¶ Quãd les tonneaulx sont vuidz on les doibt hastiuemẽt lauer deaue salee/ou les seicher de cẽdre/ou de terre argille quãd le vin aura este petit. Mais si le vin a este grãd et fort il souffist de les clorre ⁊ estouper de to⁹ costez/ car loudeur et la force du vin defendent les vaisseaulx.

¶ Du tẽps ⁊ de la maniere de gouster et essayer le vin. Chap. xxxiiij.

Aulcuns essayent ⁊ goustẽt leur vin au tẽps q̃ bise vente pource quilz sõt plus purs ⁊ pl⁹ nectz en ce tẽps q̃ en aultre. Les aultres qui sont expers ⁊ cõgnoissans en vin lessayent quãd le vent de midy vẽte pource q̃ ce vent esmeut ⁊ rebargue le vin / et le monstre tel quil est. ¶ La ieune psonne ne se doit pas entremettre de essayer vin po'ce que le goust en est gros ⁊ rebours: ne aussi quand la personne a moult beu ⁊ mãge si cõe Burgũdius le dict en sõ liure. Mais selon la coustume de Boulõgne on essaye tousiours le vin a ieun estomac. Celluy qui doibt essayer vin ne doibt auoir mãge viande amere ne salee/ne aultre chose qui altere le goust/mais quãd il aura vng peu mãge ⁊ biẽ digere il le po'ra lors essayer. ¶ Aulcuns qui veulent deceuoir les marchans ilz ont vaissel nouuel et le moillẽt et arrousent de tresbõ vin vieil bien souef flairãt/⁊ puis ilz y mettẽt le vin q̃lz veulent vendre. Mais les aultres font plus malicieusement/car ilz dõnent noix ⁊ fromage a mãger a ceulx qui veulent ⁊ doibuent essayer de leur vin: affin que apres ce quilz en auront mange leur goust qui par auãt estoit bon et certain soit change ⁊ deceu. Et ce que ien dy cest pour aduertir que nous nen soyons deceuz/et non pas pour deceuoir aultruy. Le marchãt qui a a gouster et essayer vin doibt souuẽt faire essaiz et gouster vin viel et vin nouuel: affin q̃l noublie ce dont il se doit garder.

¶ Cõmẽt on congnoist le vin durable et qui est bon a garder. Chap. xxxv.

Quand le vin aura este mis au tõnel ⁊ q̃l y aura este par aulcun tẽps il le cõuiẽdra mettre hors dicelluy tõnel / ⁊ le mettre en vng aultre vaissel auquel il se reposera pour demourer. On laissera la lye di celluy vin au premier tonnel / et sera bien estoupe de toutes pars/⁊ apres on doibt biẽ regarder en souuẽt odorãt q̃ quelque trãsmutatiõ ne soit faicte entour la lye ou q̃ ordure/lymon ou fange blãche ne soit faicte soubz la bote ou soubz le tõnel/ ⁊ q̃ y trouueroit aulcun tel signe on deuroit pẽser q̃ le vin si corrumproit: et se lon ny trouuoit aulcun tel signe on peult iuger q̃ le vin seroit bon ⁊ durant ⁊ bien gardable. Et aulcuns prennẽt vne canne cauee ⁊ le stoupẽt de leur poulce ou du doigt ⁊ boutẽt au tonnel iusq̃s au fons dedẽs la lye/et puis destoupẽt la canne / ⁊ en ostẽt leur poulce ou doigt ⁊ sentẽt ⁊ attraiẽt au nez par la canne loudeur et senteur de la lye/⁊ apres en tirent la canne dehors ⁊ en aportẽt de la lye et par ce ilz scauent ⁊ peuuẽt iuger quel le vin deura estre. ¶ Aulcũs aultres boullẽt vng peu du vin ⁊ puis le laissẽt refroidir et apres en essayent / ⁊ tel quilz trouuẽt le vin au goust ilz iugent q̃ laultre sera: ⁊ se doibt faire cest essay du millieu du tonnel. Et les aultres si prẽnẽt le' regard au gouuernemẽt du vaissel/car ilz le descouurent et goustẽt de la couuerture q̃ est au dessus et si elle est vineuse cest signe de bon vin/⁊ si elle sent leaue cest tresmauluais signe ⁊ ne vault riens. Et aulcũs aultres iugent au goust/⁊ si le vin est aspre ⁊ roide au cõmencement cest certain signe de bonte: et si il est mol cest signe de peu de bien.

venge que feist Burgundius il est cõtenu que le plus fort vin doit estre mis a lair et ql y ait parois q le gardent du soleil de midy et de celluy du couchant pour le chault mais les aultres petiz vins doibuẽt estre mis soubz le tect & y cõuiẽt faire fenestres haultes regardãs vers oriẽt & septẽtrion.

¶ Comment on transporte le vin de vaissel en autre / & de lordõnance des vaisseaulx. Chap. xxxiij.

On doit trãsporter le vin de vaissel en autre au tẽps q bise vẽte et nõ pas quãd le vẽt de midy souffle & les vins q sont foybles en printẽps & les fors en este. Les vins qui sont creuz en lieux secz quãd les iours commencent a decroistre. Quãd lõ mue le vin de tõnel en aultre au temps de la pleine lune il devient aigre. Et doit on scavoir que quãd on oste le vin hors de sa lye quil en devient plus subtil & plus foyble. ¶ Les tres expers maistres affermẽt q si enuirõ la toussainctz quãd le vin aura cesse de boullir & q la lye sera descendue au fons si lon oste le vin hors de sa lye grasse il sera en yver une mere subtille et deliee ou il sera mieulx garde et trop mieulx clarifie au printẽps que sur sa premiere lye. Et si dient que si le vin demeure longuement avecques sa lye quãd le chault tẽps viẽdra la lye se incorporera avecqs le vin dõt sa saveur empirera & ne se pourra aps clarifier iusqs a ce que il aura este chauffe sur le feu pres de boullir / et que le feu soit cler et lent & q il soit mis en ung nect vaissel avecques une couloire au fons de lagle le doibt avoir deux batons ou une tueille nette enversee dedẽs & ung mãtel de gros drapel. Ou que le vin soit mis en une tyne nette et que en ce mesme vaissel le vin soit remue en la maniere dessusdicte. Et aussi doit pourveoir que le vin soit mis en yver en lieu chault / et en este en lieu froit.

¶ On doit muer le vin de vaissel en aultre quãd la lune est en croissãt & qlle est soubz terre. Quãd nous trãsportõs le vin de tõneaulx en petiz vaisseaulx il convient regarder la naissance des estoilles pource q la lye sesmeut es naissances des estoilles & p especial quãd les roses sõt & quand les vignes florissent. ¶ Les sages conseillẽt et par especial Hesiodus que quand on ouvre les tõneaulx q le vin qui est au dessus et celluy qui est au dessoubz soit oste cõme de peu de faict & que le vin du millieu soit garde cõme le plus fort & le plus durãt & le plus cõvenable pour estre vin viell / car le vin qui est pres du bõdonail & prochain a lair est le plus foible & le plus evapore / et celluy qui est au fons se sent de la lye et du foyble. Le vin que lon met en petiz vaisseaulx y doit estre mis par mesure en telle maniere quil ne aduiẽgne pas iusqs aux haulteures du vaissel de la bouche: mais aucunemẽt pres & au dessoubz du col: affin quil ne soit suffoque ne trop empresse: ains cois que il ait cõvenable respiratiõ qui ne se doubteroit que il ne devint aigre / car q en doubteroit on ne le devroit point laisser respirer. Et soit fait lestoupail de saulx vert hors de lescorce. Bon est que lon face empres ou est la lye une petite espinelle par ou on puist traire du vin en temps chault et venteux pource q par la yssira hors ce de la lye qui se mesle avecques le vin et sera par ce le vin mieulx clarifie. Celluy qui ouvre le tonnel doit cõsiderer le poinct des estoilles / pource que lors le vin se esmeut et au cõmencemẽt des estoilles que le vin sesmeut on ne le doit pas surquerir. Et si lon veult ouvrir le tonnel de iour lon doit entendre au soleil affin que sa clarte et chaleur ne fiere dessus le vin. Et si par aucune necessite il convient percer le tonnel ou

doibt prendre garde a la lumiere de la lune. ¶ Quand les tonneaulx sont vuidz on les doibt hastivement laver deaue salee/ou les seicher de cendre/ou de terre argille quand le vin aura este petit. Mais si le vin a este grand et fort il souffist de les clorre et estouper de tous costez/ car loudeur et la force du vin defendent les vaisseaulx.

¶ Du temps et de la maniere de gouster et essayer le vin. Chap. xxxiiij.

Aucuns essayent et goustent leur vin au temps que bise vente pource quilz sont plus pures et plus nectz en ce temps que en aultre. Les aultres qui sont expers et congnoissans en vin lessayent quand le vent de midy vente pource que ce vent esmeut et rebargue le vin / et le monstre tel quil est. ¶ La ieune personne ne se doit pas entremettre de essayer vin pource que le goust en est gros et rebours: ne aussi quand la personne a moult beu et mange si come Burgundius le dict en son livre. Mais selon la coustume de Boulongne on essaye tousiours le vin a ieun estomac. Celluy qui doibt essayer vin ne doibt avoir mange viande amere ne salee/ne aultre chose qui altere le goust/mais quand il aura vng peu mange et bien digere il le pourra lors essayer. ¶ Aulcuns qui veulent decevoir les marchans ilz ont vaissel nouvel et le moillent et arrousent de tresbon vin vieil bien souef flairant/et puis ilz y mettent le vin quilz veulent vendre. Mais les aultres sont plus malicieusement/car ilz donnent noix et fromage a manger a ceulx qui veulent et doibvent essayer de leur vin: affin que apres ce quilz en auront mange leur goust qui par avant estoit bon et certain soit change et deceu. Et ce que ien dy cest pour advertir que nous nen soyons deceuz/et non pas pour decevoir aultruy. Le marchant qui a a gouster et essayer vin doibt souvent faire essaiz et gouster vin viel et vin nouvel: affin quil noublie ce dont il se doit garder.

¶ Comment on congnoist le vin durable et qui est bon a garder. Chap. xxxv.

Quand le vin aura este mis au tonnel et quil y aura este par aulcun temps il le conviendra mettre hors dicelluy tonnel / et le mettre en vng aultre vaissel auquel il se reposera pour demourer. On laissera la lye de celluy vin au premier tonnel / et sera bien estoupe de toutes pars/et apres on doibt bien regarder en souvent odorant que quelque transmutation ne soit faicte entour la lye ou que ordure/lymon ou fange blanche ne soit faicte soubz la bote ou soubz le tonnel/ et que y trouveroit aulcun tel signe on devroit penser que le vin si corrumproit: et se lon ny trouvoit aulcun tel signe on peult iuger que le vin seroit bon et durant et bien gardable. Et aulcuns prennent vne canne cavee et lestoupent de leur poulce ou du doigt et boutent au tonnel iusques au fons dedens la lye/et puis destoupent la canne / et en ostent leur poulce ou doigt et sentent et attraient au nez par la canne lodeur et senteur de la lye/et apres en tirent la canne dehors et en apportent de la lye et par ce ilz scavent et peuvent iuger quel le vin devra estre. ¶ Aulcuns aultres boullent vng peu du vin et puis le laissent refroidir et apres en essayent/et tel quilz trouvent le vin au goust ilz iugent que laultre sera: et se doibt faire cest essay du millieu du tonnel. Et les aultres si prennent leur regard au gouvernement du vaissel/car ilz le descouvrent et goustent de la couverture qui est au dessus et si elle est vineuse cest signe de bon vin/et si elle sent leaue cest tresmauluais signe et ne vault riens. Et aulcuns aultres iugent au goust/et si le vin est aspre et roide au commencement cest certain signe de bonte: et si il est mol cest signe de peu de bien.

Des nuisances & griefz qui adviennent au vin. Chap.xxxvi.

Aucunesfoys advient q le vin se corrõpt & perd pour leaue corrõpue en la vigne ou po' mixtion deaue faicte avecques le vin & est change & tourne en diverses manieres par estrange chaleur q y oeuvre et si la lie ou aulcun peu de tel vin demeure dedẽs le vaissel apres ce que le vin en sera tire hors/ & que le vaissel devient estoupe ce se cõvertira en telle corruptiõ q ledict vaissel ne vauldra iamais riens / & corrõpera tout le vin q lõ y mettra/ & si lon met de ce vin en aulcun sain tõnel ou avecqs aultre vin sain il corrõpera tout & mettra a sa nature. Et apres se vin fort & puissant/ & par especial doulx et gros est laisse en temps chault ou tõnel ou en aultre vaissel qui ne soit plein/ & qui soit destoupe & desclos lhumeur/ & la chaleur du vin se evaporeront & demourera le vin froid & secq et aigrira.

Cõment & en ql tẽps le vin est plustost tourne & corrompu. Chap.xxxvii.

Quant vin se tourne communemẽt entour le default des sept estoilles q lõ appelle plyades/ & est au cõmẽcemẽt de yver/et aussi du solstice estival vers la saict Barnabe. Et es iours chiennins et generalement quand le vent de midy vente soit en este ou en yver. Et en tẽps de grãs pluyes et pour cause de violẽce de vent & de mouvement de terre ou de fort tõnoirre & quãd les vignes ou roses florissent si cõme le dict Burgundius.

Cõment on peult remedier a ce q le vin ne se tourne ne corrõpe. Chap.xxxviii.

Sel cuit et ars mis dedens le vin garde le vin de tourner/& faict boullir pl' ql ne cõtient & le defend de corruptiõ. Qui gette doulces amãdes en vin de noirs raisins il se garde sans corrõpre. Qui gette vues passes cest adire grappes seiches dõt les grains soiẽt ostez avecqs arene ou sablon dedãs le moust ou vin cuit ce le faict gras & durãt. Aulcũs choisissẽt une grappe seche nee dadventure en la vigne & en usẽt singulieremẽt. Qui met plastre en vin il le faict au cõmencemẽt aspre & dur / mais au tẽps dapres il fait evaporer celle saveur. Le prouffit du plastre demeure long tẽps & ne seuffre poĩt le vin a tourner & en est la pportiõ telle si le vin est foible & de molle saveur ou greve de pluye la cẽtiesme partie de plastre si souffira & si le vin est grãd et vertueux la moitie de plastre souffira. Fenegre broie & mesle avecqs sel ars si on les met en vin q volentiers se tourne/ & le vin soit oste de sa mauvaise lye/& mis sur lye de bõ vin si fõt le vin durãt & sãs tourner. Aulcũs prenent brãdons ardãs & biẽ alumez avecques poix & les esteignent en moust & ce garde le vin d tourner. Aulcũs prennẽt le fruict du cedre & lardẽt & galles arses & les mettent en vin & le vin est permanẽt. Les aultres prẽnẽt sermẽs de vigne & les ardẽt & en gettent les cendres au vin avecqs semẽce de fenoil broiee et il ne tourne point. Aulcũs aultres les chãgẽt de vaissel en aultre & de maison en aultre/ et si ilz sõt blecez de chaleur ilz les mettẽt en lieux frois & si ilz sõt blecez de froid et dhumeur ilz les mettẽt en lieux chaulx/ & les aultres y mettẽt semẽce de lin ou cendres de boys de chesne. Et aultres mettẽt laict & miel dedãs le moust/ & il en est pl' souef. Les aultres y mettẽt du gravois de riviere avecqs vin viell & gettẽt tout ensẽble au vin. Largille purge le vin q ly met apres ce ql a boullu & ẽporte au fõs tout ce q trouble le vin/& si elle estoit arse p avãt elle le purgeroit ẽcores mieulx & ladoulcit &

faict de bõne oudeur ꝗ si le faict ꝑmanent. Eleboꝛe noir mis avecq̃s vng peu delebore blãc mis dedẽs le vin le purge ꝗ le faict ꝑmanẽt. La farine de fromẽt faict le vin durable. La poix resine du pin retient le vin. Laubin doeuf faict le vin poignãt et agu ꝗ le garde de aigrir. Aulcuns dient q̃ cest impossible q̃ le vin se trouble ne tourne si lon escript au vaissel par avant q̃l y soit mis ces divines parolles / Gustate et videte quoniã christꝰ suauis est dominus. Goustez ꝗ veez q̃ Jesuchrist est souef seigneur. ꝗ seroit bõ de lescripre en vne põme ꝗ puis la mettre au vaissel. Cy apres sensuit vne merveilleuse cõfectiõ pour garder vin q̃ lon nomme panicia. Prenez deux onces daloes deux ences dencẽs deux onces damomi quatre onces mellilot vne once de cassia deux onces despic nard quatre onces de foil quatre onces de mierre / et lyez toutes ces choses en vng drappel de lyn / ꝗ le mettez au vaissel quãd le vin aura este purge / ꝗ mettez de ces espices en chascun vaissel vne cueillerere / et puis apres lostez hors du drapel / et gettez celle pouldre dedens le vin / ꝗ par troys iours q̃ le vin soit remue de la racine dung glageul. Aulcũs font vne aultre telle confection. Recepte. Troys onces de safren / car il dõne bonne couleur ꝗ troys onces dencens masle cecy crible faict le vin roide. Et vne poignee de foil dõne au vin bõne oudeur. Pilez toutes ces choses / ꝗ les messez toutes ensẽble ꝗ mettez de ceste pouldre en chascune couche de vin deux cueillereres non pas quãd le vin bouldra / mais quãd il sera appaise ꝗ devenu quoy. Car poᷣ reigle generalle on ne doibt cõfire le vin iusq̃s a ce q̃l soit repose. Aulcuns aultres cõfisẽt vin par ceste maniere. Recepte. Cardamon racine de stãble ylitice. cassie. spic. nard. mellilot. xilobalsami squinanti. costi. spic celtique autant de lung cõe de laultre / ꝗ les pilez ꝗ mettez en vng sachet / ꝗ puis le mettes au vin. Itẽ prenez racine darmoise ꝗ vne herbe q̃ lon appelle penthafilon / et en faictes pouldre / ꝗ quãd le vin aura boulu mettez en dedãs / ꝗ il ne tournera poĩt. Et aulcũs laissent boullir le vin deux ou troys foꝛs avecq̃s grappes affin q̃l ne se tourne / et le muẽt de vaissel en aultre au moys de febvrier / ꝗ boulẽt la tierce ou la quarte partie de cestuy vin / ꝗ puis meslent tout ensẽble ꝗ apres mettent du sel dedãs cestassavoir en vng vaissel ꝺ douze corbeillies de vin vne escuelle pleine de sel cõmun. Et en aultre maniere quil vouldra. On muera le vin en febvrier ꝗ en bouldra lon la quarte partie sur le feu iusq̃s a ce q̃ la huitiesme partie du vin soit cõsumee ꝗ soit escume. Et apres ceste bouture on mettra en chascune chauldiere vne herbe appellee iuganula et vne aultre nõmee liuertipiũ sec ou liuertipiũ seulemẽt ꝗ q̃ tout boulle vng peu ensẽble ꝗ puis q̃ tout soit gette ꝗ mis au tõnel ꝗ lon y met des grappes biẽ lavees par avãt dedans le moust le vin en sera plꝰ cler / ꝗ lors on devra biẽ estouper le vaissel en telle maniere q̃ lair ny puist ẽtrer ny yssir ꝗ q̃l soit bien relye. Et est certain et bien esprouve. On le peult faire aultremẽt durable et merveilleux a boire q̃lcõque vin q̃ ce soit. Lon espraindra bien fort les grappes ꝗ le vin ensemble avãt q̃ il ait boullu / ꝗ puis q̃ tout soit mis boullir au feu ensemble par lespace dune heure / ꝗ q̃l soit biẽ escume / et puis mis en vng vaissel / ꝗ apres q̃ lon preigne vingt cloux de girofle poᷣ chascũ corbillon ou cãne / ꝗ soyẽt liez en vng filet ou mis en vng drapel dedans la bouche du vaissel ꝗ est approuve. Les aultres diẽt q̃ quand le moust est espraint ꝗ incontinent mis hors des grappes en vne tynne ꝗ biẽ couvert dung drap nouvel et net / et dung

Des nuisances & griefz qui aduiennent au vin. Chap.xxxvi.

Aucunesfoys aduiẽt q̃ le vin se corrõpt & perd pour leaue corrõpue en la vigne ou pour mixtion deaue faicte auecques le vin & est change & tourne en diuerses manieres par estrange chaleur q̃ y oeuure et si la lie ou aulcun peu de tel vin demeure dedẽs le vaissel apres ce que le vin en sera tire hors/ & que le vaissel deuiẽt estoupe ce se conuertira en telle corruptiõ q̃ ledict vaissel ne vauldra iamais riens / & corrõpera tout le vin q̃ lõ y mettra/ & si lon met de ce vin en aulcun sain tõnel ou auecq̃s aultre vin sain il corrõpera tout & mettra a sa nature. Et apres se vin fort & puissant/& par especial doulx et gros est laisse en temps chault ou tõnel ou en aultre vaissel qui ne soit plein/& qui soit destoupe & descloz lhumeur/ & la chaleur du vin se euaporeront & demourera le vin froid & secq et aigrira.

Cõment & en q̃l tẽps le vin est plustost tourne & corrompu. Chap.xxxvii.

Qui vin se tourne communemẽt entour le default des sept estoilles q̃ lõ appelle plyades/ & est au cõmẽcemẽt de yuer/et aussi du solstice estiual vers la saĩct Barnabe. Et es iours chiennins et generalement quand le vent de midy vente soit en este ou en yuer. Et en tẽps de grãs pluyes et pour cause de violẽce de vent & de mouuement de terre ou de fort tõnoirre & quãd les vignes ou roses florissent si cõme le dict Burgundius.

Cõment on peult remedier a ce q̃ le vin ne se tourne ne corrõpe. Chap.xxxviii.

Sel cuit et ars mis dedens le vin garde le vin de tourner/& faict boullir plus q̃l ne cõuient & le defend de corruptiõ. Qui gette doulces amãdes en vin de noires raisins il se garde sans corrõpre. Qui gette vues passes cest adire grappes seiches dõt les grains soiẽt ostez auecq̃s arene ou sablon dedãs le moust ou vin cuit ce le faict gras & durãt. Aulcũs choisissẽt vne grappe seche nee dauẽture en la vigne & en vsẽt singulieremẽt. Qui met plastre en vin il le faict au cõmencemẽt aspre & dur / mais au tẽps dapres il fait euaporer celle saueur. Le prouffit du plastre demeure long tẽps & ne seuffre poĩt le vin a tourner & en est la pportiõ telle si le vin est foible & de molle saueur ou greue de pluye la cẽtiesme partie de plastre si souffira & si le vin est grãd et vertueux la moitie de plastre souffira. Fenegre broie & mesle auecq̃s sel ars si on les met en vin q̃ volentiers se tourne/ & le vin soit oste de sa mauluaise lye/& mis sur lye de bõ vin si fõt le vin durãt & sãs tourner. Aulcũs prẽnent brãdons ardãs & biẽ alumez auecques poix & les esteignent en moust & ce garde le vin d tourner. Aulcũs prennẽt le fruict du cedre & lardẽt & galles arses & les mettent en vin & le vin est permanẽt. Les aultres prẽnẽt sermẽs de vigne & les ardẽt & en gettent les cendres au vin auecq̃s semẽce de fenoil broiee et il ne tourne point. Aulcũs aultres les chãgẽt de vaissel en aultre & de maison en aultre/ et si ilz sõt blecez de chaleur ilz les mettẽt en lieux frois & si ilz sõt blecez de froid et dhumeur ilz les mettẽt en lieux chaulx/& les aultres y mettẽt semẽce de lin ou cendres de boys de chesne. Et aultres mettẽt laict & miel dedãs le moust / & il en est plus souef. Les aultres y mettẽt du grauois de riuiere auecq̃s vin vieil & gettẽt tout ensẽble au vin. Largille purge le vin q̃ ly met apres ce q̃l a boullu & ẽporte au fõs tout ce q̃ trouble le vin/& si elle estoit arse p auãt elle le purgeroit ẽcores mieulx & laddoulcit &

faict de bonne oudeur et si le faict permanent. Elebore noir mis avecques ung peu delebore blanc mis dedens le vin le purge et le faict permanent. La farine de froment faict le vin durable. La poix resine du pin retient le vin. Laubin doeuf faict le vin poignant et agu et le garde de aigrir. Aulcuns dient que cest impossible que le vin se trouble ne tourne si lon escript au vaissel par avant quil y soit mis ces divines parolles/Gustate et videte quoniam christus suavis est dominus. Goustez et veez que Jesuchrist est souef seigneur. et seroit bon de lescripre en une pomme et puis la mettre au vaissel. Cy apres sensuit une merveilleuse confection pour garder vin que lon nomme panicia. Prenez deux onces daloes deux onces dencens deux onces damomi quatre onces mellilot une once de cassia deux onces despic nard quatre onces de foil quatre onces de mierre / et lyez toutes ces choses en ung drappel de lyn/et le mettez au vaissel quand le vin aura este purge/et mettez de ces espices en chascun vaissel une cuellerere/et puis apres lostez hors du drapel / et gettez celle pouldre dedens le vin/et par troys iours que le vin soit remue de la racine dung glageul. Aulcuns font une aultre telle confection. Recepte. Troys onces de safren/car il donne bonne couleur et troys onces dencens masle cecy crible faict le vin roide. Et une poignee de foil donne au vin bonne oudeur. Pilez toutes ces choses/et les meslez toutes ensemble et mettez de ceste pouldre en chascune couche de vin deux cuellereres non pas quand le vin bouldra/mais quand il sera appaise et devenu quoy. Car pour reigle generalle on ne doibt confire le vin iusques a ce quil soit repose. Aulcuns aultres confisent vin par ceste maniere. Recepte. Cardamon racine de flamble ylirice. cassie. spic. nard. mellilot. xilobalsami squinanti. costi. spic celtique autant de lung comme de laultre/et les pilez et mettez en ung sachet/et puis le mettes au vin. Item prenez racine darmoise et une herbe que lon appelle penthafilon / et en faictes pouldre / et quand le vin aura boulu mettez en dedans/et il ne tournera point. Et aulcuns laissent boullir le vin deux ou troys iours avecques grappes affin quil ne se tourne/ et le muent de vaissel en aultre au moys de febvrier/et boulent la tierce ou la quarte partie de cestuy vin/et puis meslent tout ensemble et apres mettent du sel dedans cestassavoir en ung vaissel de douze corbeillies de vin une escuelle pleine de sel commun. Et en aultre maniere qui vouldra. On muera le vin en feburier et en bouldra lon la quarte partie sur le feu iusques a ce que la huitiesme partie du vin soit consumee et soit escume. Et apres ceste bouture on mettra en chascune chauldiere une herbe appellee tuganula et une aultre nommee liuertipium sec ou liuertipium seulement et que tout boulle ung peu ensemble et puis que tout soit gette et mis au tonnel et lon y met des grappes bien lavees par avant dedans le moust le vin en sera plus cler/et lors on devra bien estouper le vaissel en telle maniere que lair ny puist entrer ny yssir et quil soit bien relye. Et est certain et bien esprouve. On le peult faire aultrement durable et merveilleux a boire quelconque vin que ce soit. Lon espraindra bien fort les grappes et le vin ensemble avant quil ait boullu/et puis que tout soit mis boullir au feu ensemble par lespace dune heure/et quil soit bien escume/et puis mis en ung vaissel/et apres que lon prengne vingt cloux de girofle pour chascun corbillon ou canne/et soyent liez en ung filet ou mis en ung drapel dedans la bouche du vaissel et est approuve. Les aultres dient que quand le moust est espraint et incontinent mis hors des grappes en une tynne et bien couvert dung drap nouvel et net/ et dung

tapis/ et que il soit ainsi par quinze ou par vingt tours/ et quil soit chascun iour escume / et puis mis au tonnel il sera merueilleux en clarte et en saueur.

¶ Cōmēt le vin tourne et trouble est clarifie et guery. Chap. xxxix.

Prenez cerises aigres en bōne quātite et les gettez toutes entieres au vaissel ou le vin sera et lors le vin se prēdra a boullir/ et le laissez aīsi p troys iours ou iusqs a tāt ql laissera le boullir/car en ceste bouture le vin se purge tresbiē de ses ordures/ et quād on voit le vin cler on le doit remettre en vng aultre vaissel: et q y mettra du miel en bōne quātite destrēpe de vin et verse dedās/ et puis q tout soit biē triboulle et demene ensemble dūg bastō par la bouche du tonnel tellement q tout le vin et le miel soyēt bien meslez ensemble/ et puis laissez reposer/ et le vin se clarifiera tresbiē / car le miel traira a soy tout ce q sera trouble au vin/ et le fera descēdre au fons. Mais aulcuns voulās tres biē faire prēnēt des raisins sans espraindre en bonne quātite au temps de vēdēges/ et les mettēt au vaissel du vin tourne/ et lors les raisins sont au vin pour mere/ et ramainent le vin a bōne sāte/ et finablemēt luy dōnēt bōne saueur. Touteffois lō doibt scauoir po' reigle generalle q auāt q lō face au vin qlconq medicine on le doibt separer de sa lye et mettre en vng aultre vaissel. Aulcuns gettent le vin tourne dedās les grappes dōt il aura este extraict affin q il se clarifie en elles/ et la le laissent tant quil esconuient. Et si il en y a grand quātite on ne le doibt pas faire tout ensemble ne soubdainemēt / mais tout a loysir/ et a plusieurs fois affin q lon nestaigne pas la chaleur des grappes/ et q on nēpesche pas toute la bouture du vin dont il est clarifie/car de tant cōe il y aura moins de vin auecqs les grappes de tant ouurerōt elles pl' fort. Paladius dict q le vin tourne sera cler en vne iournee si pour six septiers de vin on casse dix ou vingt grappes de poiure/ et q ilz soyent destrēpez de vin/ et puis gettez dedās le vin/ et q tout soit tresbien remue ensemble/ et apres laisse reposer/ et puis couler/et il sera tresbō vin. Et aussi vin trouble sera tātost cler si lon met sept noyaulx de pin au septier de vin/ et q lō le meuue et triboulle biē lōguemēt/ et puis q on le laisse vng peu reposer/ et apres couler et boire/car il sera pur et net. Aulcūs clarifiēt vin trouble a noyaulx de pesche. Aulcūs aultres de aubin doeuf et vng peu de sel. Et selō lopiniō daulcūs on prēt cailloux de ruissel/ et les cuit lon en vne fournaise iusques a tant q on les voit creuer/ et puis on les met en poulodre tres deliee / et puis on prēt sel blāc/ et le broye lon tres deliemēt et en vng vaissel de dix courgees on met six onces de celle poulodre de cailloux/ et quatre onces de sel/ et puis on le meut et mesle fort/ et si en chascūe corbillee on mettoit deux ou troys oeufz il seroit bō. Et si peult aussi faire ce q dit est de ces cailloux crus mis en poulodre et sans sel: et sont ces choses esprouuees/mais il est bon q lon y adiouste vng peu de miel/car le miel rouge rend au vin blanc sa couleur perdue: et tout miel visqueux et pesant si est cōseruatif de toutes couleurs de vin: et si le vin est trop trouble si y adiouste lō des choses dessusdictes plus largement/car par la vertu de leur poix elles font descendre au fons toute la troubleur et lordure du vin en telle maniere q la troubleur ne se peult esleuer en hault/ et ne chāgent point la saueur du vin et si il est si tres trouble q il en soit tout pale/ et ql coule cōme huille / et q sa chaleur naturelle soit toute estainte il nest medicine qui riens y puist valoir. Et si le vin tou-

ge nest pas tout estait/ & luy demeure couleur iaune & corrõpue on le restaurera auecques le vin de albatique ou auecqs aultre vin tresrouge/ou auecqs la laueure des escorces fresches ou seiche de grappes de albatique ou auecqs la couleur de semence de yebles: car le jus de ces semẽces corrigera la saueur du vin tourne: & aussi faict miel rosat: & ce peult estre aussi faict auecques la laueure desdictes semẽces seiches. ¶ Et en aultre maniere le vin est trop bien clarifie pour vng vaissel de vingt cãnes. Prenez.xl. oeufz et les cassez aux mains en vng vaissel et les battez tres bien/et puis meslez auecques vne pleine escuelle cõmune de grauelle/& gettez tout au vaissel dedãs le vin/ & le meslez & triboulez tresfort audict vaissel a vng gros baston/& puis si en extraitez par le fons dẽbas a plusieurs fois & le remettez au vaissel/& quãd il sera clarifie vous en traitez par dessoubz toute la troubleur & lordure par le trou dune broche. Et deuez scauoir q̃ en vin blanc on doibt tant seulement mettre la glere des oeufz/& en vermeil on y met tout le moyeu & la glere: & de tãt q̃l sera plus trouble tãt y cõuiẽdra il pl⁹ mettre de la medicine. Et y peult on mettre du sel en lieu de grauelle & apres vng peu deaue de riuiere. Aucũs aultres cueillẽt en vendẽges les semẽces des grappes/& les seichẽt tresbien/& puis en font farine/et de ceste farine ilz mettẽt en chascun corbillon vne poignee/ et le remuẽt & meslẽt tresbiẽ. ¶ Vng maistre tresexpert dict q̃ le vin est tresbiẽ clarifie & ramene a bõne saueur quãd lon met en vng tonnel de vin demie liure dalun de roche mis en pouldre & autãt de sucre rosat auecques huict liures de miel/ & q̃ il soit faict en telle maniere: cestassauoir q̃ le miel soit cuyt & escume tresbien/ & quãt il sera bien refroidy que lon mette la pouldre dalun & le succre dissoult dedãs vng hannap & destrempe de vin/ & puis q̃ tout soit mis dedãs le vaissel/ & tresbiẽ batu & remue dũg bastõ sec/& apres q̃ le vaissel soit tenu estouppe tout le iour iusq̃s au lẽdemain/ & le vin sera cler au second ou au tiers iour apres. Et si le vin estoit trop trouble & pourry lõ y mettra plus de chascune des choses dessusdictes. On peult faire d vin aigre & de mauluaise saueur bõ vin et muer par telle maniere. Lon met vne liure de succre rosat auec la mesure dessusdicte et vne ruble de miel/& en faict on comme dessus est dict/et par ce le vin sera de bonne saueur & de noble odeur. Aussi le peult on biẽ purger et clarifier par aultre maniere. Prenez demie liure dalun de roche/& demie liure dalun de succre/ et le mettez en pouldre tres deliee tout ensemble/& en chascun corbillon mettez en demie once sil nest q̃ vng peu trouble/ et sil est fort trouble si y en mettez vne once/ et prenez vne liure de raxe blãc ou rouge selon que le vin sera en vingt quatre & cannes/ & pour chascune cãne pleine main de sel blãc & troys oeufz/& si le vin est blanc si ny mettez que la glere & batez tresbien ces oeufz en aulcun vaissel/ et puis mettez es oeufz vng seau deaue de fontaine de riuiere ou de puys: & battez & remuez tout tresbiẽ ensẽble/& apres mettez tout au tõnel de vingt quatre cannes ou courges de vin/ et le remuez tresbien dune verge fendue en croix iusques a tant que tout sera bien touille & messe ensẽble/& puis on en traira par embas/& sera regette dedãs par le bõdonal. Et apres on le laissera reposer / & par ainsi il sera cler au secõd iour & iusques a huict iours on en traira par chascun iour vng hannap troys foys par vne broche q̃ sera mise au coste par embas/ & sera remis dedãs le vaissel iusq̃s a ce que toute la trou

bleur en sera mise dehors et que le vin sera cler net et plaisant. Toutesfois no⁹ devons scavoir q̃ avãt q̃ lon face ces choses le vin doit estre mue de vaissel en aultre et oste de sa mauvaise lye. On le peult aussi clari-fier sil est ung peu auecques le collier des draps affin quil soit cler et cole.

¶ Cõment lon noircist le vin et le mue lon en aultre couleur. Chap. xl.

PUis que on aura transmue le vin blanc de sa nature en aucũ vaissel et il y aura este par ung iour on le gettera en une tyn-ne ou il y aura eu vin noir. Et puis par deux iours apres on le traira trescler et se-ra tres rouge. Item q̃ auroit tãt de grappes blanches et peu de rouges lon doit cueillir les blãches a part et puis les noires et met-tre premieremẽt les noires en la tynne et apres les blãches et le vin en sera tout noir. ¶ Paladius dit q̃ les vignes sont de telle nature q̃ si lon ramaine le blanc et le noir en cendre et on la met au vin chascune luy dõ-nera la fourme de sa couleur le vin blanc devlendra rouge et le rouge blanc. Et par sẽblable raison q̃ arderoit le sermẽt et lõ get-toit ung muy dedẽs ung tonnel de vin au-cheres et on luy laissoit par trois iours bien estoupe et lute il deviẽdroit blanc ou rouge dedens quarãte iours ou au moins il de-viendroit blanc ou noir au tẽps des ven-denges auecq̃s grapes de albatique et auec-ques labrusques bien meures quãd on les aura bien tassees enuiron douze iours en ung vaissel. Si nous mettons de leur vin noir en celluy q̃ nous voulons noircir et si on laue plusie⁹s fois les raisins des gra-pes de albatique ou de labrusques du vin que lon veult noircir il sera faict. ¶ Il y a une bõne maniere de noircir par ou meslé es tynnes/quãd les grapes serõt esleuees au dess⁹ dedẽs les tynnes et le vin sera des-soubz q̃ on les esprẽgne dedẽs une fois ou deux ou trois et ainsi le vin sera taint des escorces des grapes noires. Le vin est rou-gy ou noircy et clarifie et si luy revient en beaulte sa couleur morte p̃ ceste maniere. On prent pour chascune corbeille ou vaissel une liure de semence de yebles seiche et le amolie lõ en vin chault et puis on lespraint aux mains et le pile lon en ung mortier et la laue lon plusieurs fois en vin. Celle la-ueure auecq̃s oeufz et grauelle de vin et sel soit mise au vaissel ou vin et bien remuee et puis q̃ le vin soit ainsi garde.

¶ Cõment on mue vin dune saveur en une aultre. Chap. xli.

LEs grecs quãd ilz font et pa-rẽt leur vin ilz y gettẽt la moi-tie ou la tierce partie de vin cuit et auec ce deulx godetz de farine dorge car ilz diẽt q̃ le vin dur en est faict souef mais que elle y ait este par une heure pource q̃ elle mesle la lye du vin et cuit auecques laultre. Ou aultrement et mieulx quãd une charree de grappes aura este mise en la tynne lon y mettra une bõne quãtite de miel cuit et fondu au feu et escu-me et si lon adiouste auecq̃s le miel poul-dre de poiure le vin en sera plus puissant. Et q̃ y adiousteroit cloux de gyrofle ou au-tre chose odorãt le vin en emporteroit lou-de⁹. En telle maniere se peult il faire quãd le moust boult sans grappes. Quand lon veult faire vin souef a boire on met dedẽs du fenoil et de la sarriete de chascun selon ce q̃l appartiẽt et est tout meslé ensẽble. On fait vin de tresbõne oudeur en peu de io⁹s. Prenez baie mirte sauuage de mõtaigne seches et arses et les mettez au vaissel par dix iours ou enuiron et les laissez reposer et puis les coulez et en usez. Et aussi on cueille fleurs de vigne arbuste et sauuage et les seche lon en lombre et puis les pile lõ

tressort/& les met on en vng vaissel neuf. Et quãd on veult on met en troys seauls vne mesure de ces fleurs q̃ lõ appelle mesure siriaque/& le gette lon au tonnel/& le sixiesme ou le septiesme iour on pce & ouure lon le tonnel et en vse lon. Aussi on le peult faire en petites gerbetes liees a cordeletes/& a chascune vne pierre po² la faire descẽdre & aller au fõd & les y tenir aisi par tant de iours q̃ le vin soit de bõne oudeur & nõ pas plus pource q̃ pour la force il se cõuertiroit en mauluaise oudeur. On faict vin nouuel ainsi cõe vieil si lon frote dedãs amandes ameres alupne gõme de pin & fenegre ensẽble en telle quantite q̃l appartiẽdra/& peult on mettre de ces choses vng gobet en vng baril. On faict de vin mol vin fort aisi. Des fueilles dune herbe nõmee altee ou ibistus ou les racines ou le tẽdron cuit & mis dedans le vin ou plastre ou des chiches ou trois põmes de cypres ou fueilles de bouis tãt cõe vne main en pourra tenir ou semẽce dache ou cendre de sermẽt quãd la flãbe laura laissee/mais q̃ lon ait oste le boys dur q̃ ne seroit pas ars. Et generallemẽt en q̃lcõque tẽps on peult mettre en vin aspres ou fort vin doulx ou vin aspres en vin doulx si la durte desplaist. Et fort en foible & foible en fort. Et q̃ y vouldroit adiouster vne saueur estrange il y cõuiendroit mettre en vng sachet petit ce q̃ lõ vouldroit & lyer le sachet dũg petit fil & mettre vne pierre pesante pour le faire peser & aualer/& q̃ lon essaye chascũ iour du vin/& quãd il aura de la saueur a voulẽte q̃ le sachet soit oste affin q̃ lõ ne sen appercoiue/& aussi q̃l ne perde. Cest chose esprouuee q̃ fueil dõne tres bonne saueur et oudeur au vin.

Cõment le vin & les vaisseauls seront deliurez des aigreurs & mauluaises saueurs. Chap.xlij.

Si le vin a aulcun relaiz ou aigreur ou mauluaise saueur/Prenez vigne blãche cest adire en lõbart vitalbe auecq̃s ses racines/& mettez les racines dedãs le tõnel par le bõdõnail en telle maniere que les rainceauls plongent dedans le vin/et quil soit ainsi par troys iours/& le vin perdra sa mauluaise saueur. Les aultres prẽnent vitalbe longue/& procurent quelle soit fichee de lung des boutz par vng trou dedãs le vaissel en lieu de broche en vne douue & au dessoubz endroit la lye/& q̃ laultre bout soit flechy & plye vers terre & boute dedãs terre en telle maniere q̃l soit ferme/& q̃ laultre bout soit releue p deux ou troys doigtz au dessus de terre. Et lors on verra chascũ iour yssir hors par les cõduitz subtilz de la vitalbe nommez porres la musse/& la corrupciõ du vin/& aisi se appercera la saueur de la musse. Autant y vault qui faict vng pain de pãnic entre tesz de potz de terre/& q̃ on le mette chauld sur la musse es mugles du tõnel. Lõ dict q̃ le vin est guery de musse quãd on estoupe le vaissel d pain chault p plusieurs fo²s & si cõe ilz dient on le doibt tant de foys faire q̃ le pain q̃ lon y mettra nen soit pl⁹ ennoircy. Ou q̃ lõ prẽgne semẽce de laurier nõme bate/& la faire boullir en vin/& puis la mettre au tonnel. En ceste maniere en sont deliurez le vin & le tonnel & pl⁹/car le vin & le vaissel en prẽnẽt meilleur saueur/& po²ce il vault mieuls q̃ lõ bouille les rainceauls de laurier en vne chauldiere a vin/et apẽs q̃ lon mette tout au vaissel auecq̃s le vin/& que tout soit biẽ mesle ensẽble. Les raiceauls serõt pẽdus dedãs le vin par le bõdonnel to⁹ ensẽble ou par parties/& y serõt laissez par aulcũs iours iusq̃s a ce que le vin soit guery & puis soiẽt ostez & aisi le vin ne sera poit infect de mauluaise saueur. Et aussi

lay esprouue q̄ nefsles vertes pendues de-
dens le vin a cordelettes/ ⁊ q̄lles y demeu-
rent q̄nze iours ou vng moys si guerissēt
le vin ⁊ le vaissel. Et aussi guerit il si cō-
lon dict q̄ pēd dedēs le vaissel sās toucher
au vin vng faisselet de saulge au soir ⁊ au
matin/ ⁊ q̄ quād on len retraira q̄l soit biē
laue/ ⁊ q̄ le bōdonail ne demeure point sās
estouper. Aussi peult estre le vin guery qui
met dedēs le tōnel vng sac estroit plein de
pennic/ ⁊ q̄ il naige sur le vin/ ⁊ q̄ aucunes-
fois il soit oste/ ⁊ q̄ on y remette vng autre.
On dict po^r certain q̄ q̄ prent vne poignee
de morelle/ ⁊ q̄lle soit pēdue au tōnel par le
trou du bōdonail a vne cordelette en telle
maniere q̄lle soit p deux doigtz dedens le
vin/ ⁊ q̄lle y demeure par vne iournee seul
lemēt/ ⁊ q̄ au soir elle soit ostee/ ⁊ q̄ lon y en
remette vne aultre poignee/ ⁊ quelle y soit
sēblablemēt pēdue iusq̄s au lēdemain au
matin/ ⁊ q̄l soit ainsi cōtinue par troys ou
quatre iours/ ⁊ q̄ le vaissel soit tousiours
biē estoupe/ ⁊ le vin ⁊ le vaissel seront gue-
ris. Et aussi y suffite q̄ y met vng sachet
de lin biē delie ou destamine plein d̄ sel ou
de plastre/ ou d̄ chaulx/ ⁊ q̄ il soit pēdu de-
dēs le vaissel par le bōdonail a vne corde-
lette en telle maniere q̄l descende iusq̄s au
milieu du vin ⁊ le laisser aīsi. On gue-
rist le vaissel corrōpu de meusse ou de mu-
gin ou moisi par ceste maniere. Prenez
chaulx vifue pleine vne quarterolle pour
vng vaissel de douze corbeilles/ et q̄lle ne
soit pas estainte/ ⁊ q̄ le vaissel soit tresbien
relye ⁊ estraint/ ⁊ puis q̄lle soit mise dedēs
ce vaissel/ ⁊ q̄ lō y mette aps̄ eaue boullāt
ou vin chault/ et q̄l soit aps̄ si biē estoupe
q̄l ne puist respirer/ ⁊ q̄l demeure ainsi par
lespace dune heure/ et aps̄ q̄l soit tresbien
tourne ⁊ retourne/ ⁊ quād leaue sera toute
refroidie q̄ lon destoupe le vaissel ⁊ q̄l soit
tresbiē laue. On aultremēt zampzus cuit.
soit mis en vng tōnel corrumpu auec vin
boullāt ⁊ soit aīsi demene ⁊ faict cōe dess^9.
Et seroit encores le meilleur de faire tous
ces deux remedes lūg aps̄ lautre po^r vng
vaissel le secōd aps̄ le p̄mier/ ⁊ lors il sera
guery tout net sās nulle doubte. Aucūs
aultres dient q̄ on guerist vng vaissel corrō
pu par telle maniere q̄ lō mette du sel au-
dict vaissel/ ⁊ q̄ on le y laisse p troys moys
⁊ p aduēture autāt pourroit valoir y met-
tre chaulx ou plastre ou cēdre. On le peult
aussi biē guerir par tresbien le rere par de-
dēs/ ⁊ par toutes les creueures ⁊ q̄l ny de-
meure riēs de noir/ ne de musse/ ne de mu-
gue/ ⁊ q̄ si le vaissel est de dix courges que
lō y mette vne quarterolle de cēdres de ser-
mēt aueceq̄s toutes les brezes: ⁊ si il estoit
plus corrūpu on y en mettroit pl^9/ ⁊ q̄ les
cendres soiēt tresbiē demenees par toutes
les parties du vaissel/ ⁊ puis q̄ lō gette de-
dans eaue boullāt/ ⁊ q̄l soit estoupe/ ⁊ aps̄
encores tresbiē demene/ ⁊ laisse aīsi iusq̄s
a ce q̄ il soit froit: ⁊ ce faict q̄l soit laue tres
bien/ ⁊ puis arrouse deaue salee biē chaul-
de. Par telles manieres sont gueries les
tynnes/ mais po^r ce q̄ on ne les peult clor-
re par dessus on les doit couurir de draps
⁊ de tapis/ affin q̄lles ne respirent/ ⁊ aussi
le vin ⁊ le vaissel sōt gueris de la flaireur
de musse cōme diēt les esprouueurs quād
lon prent fuel en pouldre/ ⁊ q̄ il est mis en
vng sachet/ ⁊ q̄ il soit auale dedēs le tōnel
iusq̄s au milieu du vin pēdāt a vng filet
par le bōdonail/ ⁊ quil y soit par plusieurs
iours/ ⁊ q̄l ne soit point corrompu daulcu-
ne male saueur: et souffist de vne once en
vng tōnel de cinq courgees. On dict aussi
que le vaissel est guery par fort vin aigre
boullu dont il soit tresbiē laue/ ⁊ puis que
on le y laisse par aulcū tēps. Et les autres
dient que par faire feu de pailles dedens
le vaissel quil sera gueri/ ⁊ par aduēture q̄

le feu de fermet y vauldroit mieulx. Les vaisseaulx sōt gardez & preseruez de muffe quand si tost quilz sōt vuidez iusqs a ce ql ne demeure q̄ peu de vin dedēs/& puis qlz soient ouuers & vuidez du vin/ & qlz soiēt tresbien seichez ou que on les laue & frote deaue salee ou de vin/& puis q̄ sans traire le vin hors on les estoupe biē fort a ce que loudeur & la fumee du vin ne sen yssent:& ne se pourroit pas biē faire de moust/pour ce que on ne ly oseroit laisser.

Comment lon preserue & garde le vin de aigrir/& quād il est aigre pour len guerir. Chap.xliij.

Mettez dedēs le vin cēdre de vigne blāche nommee viable et si cōe dient aulcūs il ne sera iamais aigre/toutesfois le vin est mieulx garde de aigrir quād on le tiēt en froit lieu/& q̄ les tonneaulx soient bien pleins & biē estopez & tellement qlz ne respirēt point/ car si le tōnel nestoit plein et feust en lieu chault & q̄on se doubtast ql ne deuenist aigre/il conuiēdroit prendre vne grosse piece de lart bien bō/& lenueloper de toille deliee de lyn/et le lyer a vne cordelette/& puis le aualer par le bōdonnail iusqs au milieu du vin/& selō ce q̄ le vin apetisse ra au traire q̄ la piece de lart soit aualee en telle maniere qlle soit tousio^rs au milieu du vin/mais le vaissel doit estre tousio^rs couuert & bien estoupe/& qlsoit ainsi iusqs a ce ql sote vuide / & de tāt cōme la piece de lart sera pl^9 grosse d tāt sera le vin mieulx garde de agrir. Qui veult vin aigry ramener a vin beuuable si mette dedēs de la semēce de poreaulx. Aulcūs dient q̄ q̄ met fueilles de vigne et brāches de vigne sur le bondōnail elles aydent cōtre aigreur/& les doit on souuēt rechāger & ql y ait tousiours vne pierre sur le bōdonnail pour les tenir fermes & serrees. Et les aultres dient que qui met seullemēt huille dolliue dedēs le tōnel en telle maniere qlle cueuure la superficialite du vin quil sera tresbiē garde de aigrir:& quand le vin sera mis a fin on peult lors recueillir lhuille & la sauuer.

Comment on faict du vin le vin aigre. Chap.xliiij.

Le vin aigre se peult faire par telle maniere. Prenez bō vin & en mettez en vng vaissel iusques a la moytie/ & p especial doulx vin/& quil soit mis en lieu chault & tousiours descouuert/& q̄ le vaissel soit premieremēt tresbiē arrouse de vin aigre. Et aussi qui met vin claret ou vin rouge en grappes dōt on aura traict le vin/& qlon y adiouste vne petite quātite de vin aigre et q̄ tout soit ainsi laisse ensemble par lespace dung moys ou plus ce sera tresbō vin aigre. Qui veult tātost faire vin aigre il cōuient chauffer pierre ou acier / & le mettre tout chault dedēs le vin / & q̄ la bouche du vaissel soit tousiours descouuerte ou q̄ le vaissel soit mis au soleil troys ou quatre iours/& q̄ lon mette du sel au vin. On peult faire vin aigre encores plustost par autre maniere. Prenez tel vaissel cōe vo^9 voulldrez / & lemplez de bō vin/& lestoupez tresbiē/& puis le mettez en vne chaudiere pleine deaue boullant sur le feu/ & q̄ leaue bouille lōguemēt & il aigrira. Pour faire tresfort vin aigre. Prenez corneilles quād elles cōmencerōt a rougir sur larbre/& les sauuages meures q̄ viennent aux chāps quād elles cōmēcent aussi a rougir:et des labrusqs cest adire vigne sauuage q̄ viēt entre les haies auant quelle se pregnēt a enfler/& des semēces doignons aigres et fors autāt de lung cōe de lautre/& faictes pouldre de tout ensēble / & puis prenez du plus fort vin aigre q̄ vo^9 pourrez finer / et en destrempez celle pouldre / et en faictes

de petis paine/ & les sechez tresbiẽ/ & quãd vous en voulsdrez ouurer/ mettez vne once si le vin est fort/ & si le vin est foible si y en mettez pl⁹/ & y en mettez selõ ce ql vo⁹ apperra fort ou foible/ & vous aurez tresfort vin aigre dedãs huict iours. ¶ Ceulx q̃ sõt expers en ce dient q̃ si en tẽps de vendẽges les grais des grappes seiches & expurgez du vin sont biẽ lauez & expurgez de toute ordure/ & que ilz soient ostez des escorces & puis seichez au soleil/ & q̃ apres on les mette en vng vaissel/ & q̃ il en soit emply iusq̃s a la moytie/ & puis q̃ on lẽplisse au demourant de vin/ & q̃ le vaissel soit tresbiẽ estoupe pardessus/ & il deuiẽdra tresfort vin aigre. Et me semble q̃ si ces grains estoient pmier bien touillez en vin aigre fort q̃ il y pffiteroit / et peult on tousio⁹s traire de ce vin aigre pour en vser & le nourrir de bõ vin. Qui prendroit racines de raphane/ & les secheroit & en feroit pouldre / & q̃ on en meist en vin on en auroit tãtost tresbõ vin aigre. Prenez vne herbe nõme oscille & la seichez & en faictes pouldre/ & en mettez en vin il aigrira tãtost/ & se po⁹roit faire mesmes sur la table quãd on en voulsdroit mãger/ & ainsi se peult il faire de la dicte racine de raphane/ & aussi le faict on de poires aigres/ et de pommes cõme il sera trouue plusaplain declaire au chapitre des poires & des pommes.

¶ Des vertus du vin aigre. Chap. xlv.

LE vin aigre est froid et sec au secõd degre/ & est d̃ sa ppre nature & substãce penetratif & diuisif & aussi ostructif selõ ses qualitez. Boullez galles ou roses ou telles choses en bõ vin aigre & puis moillez dedãs vne espõge ou laine/ & le mettez sur lestomac de psõne q̃ vomist & il en guerira: et si il a flux de ventre mettez lux sur les rains & sur le vetre. ¶ Le cirop acetteux q̃ est faict de vin aigre vault a simple tiercaine/ & a cotidiene de fleume sale/ & a toutes agues maladies qui le prẽt au matin auecq̃s eaue chaulde/ car il digere la matiere. Et la maniere du faire si est q̃ lõ dissoult le sucre en eaue/ et en vin aigre / et le cuist lon iusq̃s a ce q̃ il est biẽ glueux & tenãt: & vault cõtre toute matiere chaulde. Oximel aussi est faict de vin aigre & aulcunesfois est faict simple & aulcũesfois cõpose. Le simple est faict des deux pars de vin aigre/ & le tiers de miel: & le cõpose est aisi faict. Prenez racines d̃ ache de fenoil & percil/ & les cassez & broiez vng peu/ & les laissez apres reposer vng io⁹ & vne nuict en vin aigre/ & au iour ensuiuãt vo⁹ les cuirez & puis les coulerez/ & apres vo⁹ mettrez au vin aigre du miel iusq̃s a la tierce ptie & le cuirez cõe dess⁹ est dict. ¶ Le miel sqlitiq̃ est aisi fait. Prenez sq̃le & la mettez en vin aigre vng io⁹ & vne nuict & faictes cõe dess⁹/ mais il cõuiẽt getter les ordures & q̃ na point desq̃le si prẽgne racine de raphane en lieu. On donne le oximel simple ou cõpose cõtre froide matiere cõme cirop aceteux cõtre chaulde matiere/ car il diuise & digere la matiere. La saulce de vin aigre sauge pcil mẽte & poiure cõfortẽt lapetit: si lõ mẽgeu chair auecq̃s seul vin aigre lapetit en est cõforte. Et deuons scauoir q̃ si le vin aigre trouue lestomac plein il lasche le vetre/ & si il le treuue vuide il restrainct. Le vin aigre vault cõtre les foiblesses q̃ vienẽt p maladies quãd lõ y met du pain rosti trẽper & q̃ lõ frote la bouche les narilles & les haulteurs du malade & aussi les veines du bras ou lõ sẽt le poulz & q̃ lõ lye le pain rosti & trẽpe dedãs vin aigre dess⁹ icelles veines & encores vault mieulx a ce le pain trempe en ius de mẽte. Le vin aigre aussi vault cõtre litargie & frenezie si lon frote les paulmes & les plantes des piedz

de vin aigre & de sel. Auicenne dict q̃ vin aigre vault cõtre arsure de feu mieulx q̃ quelconq̃ chose: & quãd on le mesle auecq̃s huyle dolive ou huyle rosat & on y mouille laine nõ lavee/ & on la met sur la teste du patiẽt il oste la douleur & cõforte le chef. Vin aigre auecq̃s alũ aide grãdemẽt aux dẽtz qui se remuẽt. Euaporation de vin aigre chault aide moult grãdemẽt a psõne q̃ oyt dur & ouure les cõduis en ostãt loppilatiõ/ & si dissoult les empeschemẽs & oste les tyns des oreilles & quãd on le boit chault avec q̃s medicines mortelles il aide moult grãdement.

Du vin & de ses ṽtus & pprietez. cha. xlvj.

Selõ ce q̃ dict Ysaac le vin dõne au corps bõne nourriture luy rẽd sãte: & si on le pñt ainsi q̃l appartiẽt & tãt cõme nature en peult porter par raisõ il cõforte la vertu digestiue tãt en lestomac cõme au foye. Et est impossible q̃ lactiõ de nature de la vertu digestiue soit cõfortee sãs force de chaleur naturelle. Et lõ ne trouue viande ne beuuraige q̃lconq̃ q̃ tãt cõforte ne acroisse la chaleur naturelle cõe faict le vin po' la familiere similitude q̃ le vin a de sa nature/ & pource il est tost cõuerty en tres net et naturel sang: dõt Ruffus dict q̃ le vin ne cõforte pas seulemẽt la naturelle chaleur. Aincois & auecq̃s ce il clarifie le sãg trouble. Il euure les cõduictz du corps par especial des veines/ & en les ouurant il oste et nettoye loppilatiõ du foye. Il oste lõbrage fumosite q̃ engẽdre tristesse/ & la met hors du corps/ & si enforce tous les mẽbres du corps. Et si ne mõstre pas seulemẽt le vin sa bõte au corps/ mais aussi faict il en lame/ & si faict oublier douleur & tristesse & si dõne a lame liesse et la conforte a trouuer subtilles raisõs & luy dõne diligẽce & hardiesse/ & si ne luy seuffre pas sentir labeur ne douleur. Si cõclus q̃ le vin est cõuenable a toutes psõnes/ a toutes eages/ a to' tẽps & en toutes cõtrees/ mais q̃ on le pregne selõ la force du beuuãt & selõ sa coustume/ & ainsi q̃ sa nature le pourra & deura porter/ car le vin ne oeuure mie tout en vne maniere aux ieunes/ et aux vieulx/ aux hõmes & aux enfans. Es vieilles gens le vin est cõme medicine pource q̃l repugne a la froidure des anciẽs. Aux ieunes le vin est cõe viãde pource q̃ la nature du vin est sẽblable a leur nature/ mais il est aux enfans & iouuẽceaulx pour viãde & pour medicine/ car cõbiẽ q̃ leur chaleur soit forte en substãce toutesfois nest elle pas en pfectiõ pour labõdãce de leur humeur/ & pource le vin dõne a leur naturelle chaleur acroissemẽt & nourriture/ & leur seiche le' humeur q̃ est medicine. Et deuõs scauoir q̃ en yuer & en cõtrees froides lõ doibt boire vin pur/ mais en este on doibt boire vng peu deaue biẽ meslee auecq̃s le vin/ & aussi es regiõs froides po'ce q̃l rafreschist & amoistist les corps pour cause de leaue q̃ y est meslee: et si a repugnance a la chaleur de lair a ce q̃l ne face les corps trop chaulx & trop secs: & trãsporte legieremẽt la viãde aux mẽbres pour cause de sa subtilite. Si appt dõcq̃s q̃ le vin ayde cõtre deux causes cõtraires/ car il eschauffe les corps frois/ & si seiche les corps naturellemẽt moistes. Il refroide les corps chaulx/ & amoistist les corps q̃ sõt frois par accidẽt/ car p subtilite & penetration il porte leaue aux mẽbres quãd il est necessite de les refroider. La diuersite du vin est en general en trois manieres. Lũg est fraiz dũg an. Lautre est vieil de quatre ans ou de pl'. Et lautre est moiẽ de deux ans ou enuirõ. Celluy q̃ est frais est chault au premier degre/ & appartiẽt a froideur & a humeur/ & pource est il de pl' grãd nourriture q̃ les aultres/ & engẽdre

manluaises humeurs/ et aussi merueilleux songes et ventositez destomac et de entrailles dont Galien dict que vin raisant fraiz et nouuel quel quil soit si na force ne pouoir de conduire la viande par le corps ne de la mener ne prouoquer/ et pource complexions froides et moistes le doiuent laisser et fuir. Et sil estoit necessite lon deuroit eslire tres cler vin plein de naturelle eaue qui de long temps auroit este espraincte du pressouer. Le vin viel est chault et sec au troisiesme degre/ et a aulcune chose damertume. Il nourrist peu et monte legierement en la teste et trouble lentendement par laguillon de sa pointure/ et par especial si lon en boit trop et lon y mesle peu deaue/ et pource ceulx qui ont foibles nerfz le doiuent laisser et sen doiuent abstenir. Et aussi ceulx qui ont le sens agu pource quil leur nuist moult fort silz nont grand humeur en leurs corps qui y puist resister. Galien dict que le vin viel est moult conuenable a ceulx qui ont en leurs vaisseaulx grand multitude de crues humeurs. Le vin moyen est bon quand il est attrempe/ et est chault et sec au second degre/ et pource le doit eslire et choisir et laisser le tres vieil/ et aussi doit on laisser le nouuel vin qui na pas encores laisse a bouillir/ et dont la lye nest mie encores bien descendue au fons/ et que le pur nest monte en son lieu/ et quil nest encores esclarci ne modifie/ et quil ne flamboye ou reluist au hannap. ¶ Apres nous deuons scauoir que la couleur saueur oudeur et liqueur force et foiblesse de vin le diuersifient en sa qualite et en son action. La couleur en general est de quatre manieres blanche et noire qui sont simples couleurs/ et rouge et doree qui sont composees des aultres. Mais entre ces couleurs cy il en y a daultres. Lune entre blanc et vert glancque/ et laultre rosee entre rouge et blanc. Et si y a pale et soubz pale qui sont couleurs doree et citrine. Et sont ces couleurs ainsi faictes pource que le vin de grappes blanches et premierement blanc pour son aquosite cest adire pource quil tient de leaue crue pour le deffault de sa chaleur naturelle. Mais quand il enueillira comme dung an sa chaleur sera conforte et son humeur amenuisee/ et sera faict dune couleur soubblanche. Et si il enuieillist plus comme de deux ans sa chaleur croist plus comme de quatre ans et il acomplisse sa digestion et sa chaleur naturelle soit venue a son estre il deuient de couleur citrine. Aussi le vin faict de grappes rouges quand il est encores cru a son commencement sa premiere couleur sera comme blanche si il nest cuue. Et quand il sera dung an il sera de couleur rosee/ car sa couleur et sa digestion seront conforteees/ et si il passe deux ans/ et que sa chaleur et digestion soient encores plus conforteees il aura la couleur rousse. Mais si le vin est de noires grappes il sera premier tres noir et obscur pour sa terrestreite qui y domine/ et la petite digestion de sa chaleur/ et si il passe vng an sa chaleur et digestion sont conforteees et descend la terrestreite en son lieu/ et il commence a esclarcir il vient a couleur moienne entre rouge et noire. Et si il passe deux ans que la chaleur aura acomply sa digestion et sa perfection/ et que sa terrestreite sera descendue au fons / et quil sera cler il sera de rouge couleur. Si deuons donques par ce veoir et congnoistre que le vin blanc et le rouge sont moins conuenables que les aultres/ mais le blanc tient plus de humeur et deaue que le rouge. Et le rouge attient plus a terrestreite et a grosseur que le blanc. En la saueur du vin la diuersite est pource que lung est doulx/ et laultre poignant et agu laultre fort laultre deffauoure. Le vin doulx est chault au second degre et sec au premier et approche a humeur/ et pource est il gros et peu prouffitable fors tant quil lasche le ventre/ car toute chose doulce a vertu lapatiue et colatiue. Et si tel vin trouue au corps au-

cune chose côtraire a son actiô/ ꝗ ql soit empesche de aller hors il eschauffe ꝗ boult au corps ꝗ môte a la bouche de lestomac et se côuertist en humeurs colericqs. Il engêdre soif ꝗ ventositez es flans ꝗ opilations au foye et en la rate/ ꝗ faict auoir la pierre es reins par special quâd il treuue les membres disposez a telz maulx ou ꝗ la vertu digestiue soit foible/ ꝗ pource sen doiuêt abstenir ceulx ꝗ sont de grosse nature ꝗ pleine dhumeur/ car par sa grosseur il opile legeremêt les subtilles et estroictes veines du foye/ mais il ne nuist point au polmô/ car il ny abutêt poît/ ꝗ pource ꝗ il est si subtil il ne peult opiler les veines du polmô pource ꝗlles sont tres larges. Et quand le vin doulx se approuche a rougeur ꝗ a clarte/ ꝗ ꝗ lon en boit si côe il appartiêt et quil souffist a nature il prouffite aux psonnes qui relieuent de maladie ausquelles il côuiêt grâd nourrissemêt. Mais le vin ponticq ꝗ agu/ ꝗ ꝗ picque et est brusq est pl⁹ dur ꝗ plus pesant ꝗ plus cler et de plus tardiue digestion/ ꝗ pource va par les veines a greigneur peine que le doulx/ car le doulx est plus chault/ ꝗ si a pl⁹ plaisant saueur ꝗ lagu a pl⁹ terrestre ꝗ aspre saueur/ ꝗ pource a peine peult il pcer les veines/ ꝗ ne faict auoir saueur ne bonne châbre/ ꝗ pource il nengêdre pas bon sâg/ mais toutesfois il côforte le vêtre ꝗ les boiaulx. Le vin dessauore est meilleur ꝗ le ponticq ꝗ agu/ car il est attrêpe au regard du pôticq/ ꝗ pource est il bon a gens de chaulde côplexion par especial a lestomac toutesfois il nourrist ꝗ faict tantost vriner. Le vin tresfort est le plus chauld de to⁹ ꝗ de pl⁹ forte operation et monte tantost en la teste et faict boullir et eschauffer les humeurs du corps dont les fumees montans a lestomac nuisent au ceruel/ ꝗ troublent lentêdemêt/ ꝗ pource il côuient ꝗ gens de chaulde côplexion sen abstiênêt si on ne leur mesle grâdemêt eaue de vens/ ꝗ quilz en prengnêt par mesure/ ꝗ selon ce ꝗl est côuenable a leur eage ꝗ aux côtrees ou ilz sont/ ꝗ aussi au têps ꝗ a leur coustume/ car il dissoult grosses humeurs ꝗ nettoie les voyes des veines de pourriture ꝗ si clarifie le sâg. Tel vin est tresbô a vieilles gês ꝗ approchent a vieillesse pour lunyon et assemblee des superflutez de leur corps/ ꝗ par especial quand il est biê espure/ car il côforte leur chaleur ꝗ dissoult labôdâce des humeurs crues/ ꝗ si prouffite a ceulx ꝗ ont grosses et crues humeurs. La diuersite de vin pour cause de liqueur si est pource ꝗ le vin est subtil et plein deaue ou il est gros et terrestre ou il est moyen. Le vin subtil ꝗ eaueux est tout têps trouue auecqs blancheur et clarte/ et pource est il legeremêt digere en lestomac et tresperce les veines ꝗ faict biê vriner/ ꝗ pource est il bon aux gês ꝗ sont en fieure/ car il neschaufe pas trop/ ꝗ si ne fiert poît a la teste/ et ne nuist pas au ceruel/ et si il nest point mesle il en vauldra mieulx/ et par especial pour estaindre la soif. Le vin terrestre et gros est côtraire au vin subtil/ car il griefue lestomac ꝗ est dur a digerer/ ꝗ a faire la digestiô/ ꝗ a peine peult il aller par les veines/ ꝗ faict a tard vriner/ et ne môte pas legeremêt au chef pour sa grosseur ꝗ pesanteur/ ꝗ pource il nen yure pas tâtost. Mais le vin odorât si pce legeremêt le sens odoratif en la pellete du ceruel p sa grâd legerete. Il est vne maniere de vin de nulle oudeur pour sa grosseur et pour sa griefte/ ꝗ si est vne maniere de vin ꝗ a vne oudeur horrible. Le vin ꝗ est odorant mõstre que sa liqueur est subtille et atrempee et netoyee de toute ordure ꝗ biê du tout digere ꝗ pource il engêdre cler sâg ꝗ net ꝗ de grâd louenge. Il côforte le corps ꝗ esiouist le cueur ꝗ si oste tristesse de lame/ car il ne-

roye le sang de toute pourriture qui peust estre au cueur & entour. Et pource tel vin est couenable a tous eages / & a toutes com plexions q le prent par raison & ainsi q nature le requiert. Tel vin mue le vice de lame & vertu / car il la tourne de cruaulte en pitie & de auarice en largesse/de orgueil en humilite/de paresse en diligence / de paour en hardiesse/de esbahy en bien parlant/de rudesse en cler engin: mais ces vertus sont & viennent quand on boit tel vin attrempement et ainsi quil appertient: et qui en prent & boit tant quil en soit yure il causera tout le contraire/ car yuresse estainct la lumiere de lame raisonnable dont la teste demeure comme la nef en la mer sans gouuerneur/& comme cheualerie sans capitaine et sans conduiseur. ¶ Le vin de nulle odeur si assemble & mesle la grosseur de la fumosite & sa griefuete et son indigestibilite/& pource il engendre tres mauluaise nourriture/ & faict gros sang et trouble & obscur et si est cause de tristesse: mais il ne monte pas tost au chef. ¶ Et le vin pesant qui a horrible saueur est tres mauluais/car il griefue lourdement le cerueau pour lorribilite de sa saueur il fiert lentendement & blesse les nerfz du cerueau/& les pelletes/& engendre tres mauluais sang par especial quand il est agu.

¶ Cy fine le quart liure des prouffitz champestres et ruraulx.

¶ Sensuyt le quint liure: lequel traicte des Arbres portans fruictz/& de la nature & prouffit de leurs fruictz. Et aussi des arbres q ne portent point de fruict. ¶ Le premier Chapitre des arbres en general.



Ay dit cy deuant au secõd liure plusieurs choses des arbres en general quãd le traictoye du labourage de chascune maniere de champs. Mais a p̃sent en ce quīt liure le vueil traicter de chũn arbre par soy. Et pource q̃ aucunes choses sõt cõmunes a to⁹ arbres et les aucunes p̃pres le vueil parler au premier en general du labouraige de chũn en cõmũ: et puis le traicteray de chascũ arbre q̃ est trouue en noz cõtrees quãd au labourage selon lordre de la.a.b.c. affin q̃ lon puisse mieulx trouuer le traictie de chũn. Et premieremēt des fructifiãs & de leur prouffit en briefmēt moy expediãt. Je diray dõcq̃s q̃ ilz sõt & de leur diuersitez & q̃l air & q̃lle terre ilz desirēt / & quãd / & cõmēt on les plante / et cõmēt ilz sõt entez / et comment ilz sont cultiuez & labourez / & cõmēt ilz sõt formez / & aussi cõmēt ilz sõt deliurez de leurs espeschemēs / & ap̃s de leurs fruitz / & quãd & cõmēt ilz sõt cueilliz / & comment on les peult garder / & de ce q̃ lon en peult faire / et aussi des vertus q̃lz ont es corps humains. Et nest point de necessite de racõpter en cõmũ les diuersitez ne descriptions des arbres pource q̃ chascũ les scait en sa cõtree & en sõ pays & en sõt les traictiez trouuez par tout selõ les pays. ❡ Aucũs arbres desirēt air chault si cõe sõt oliue et palmier. Aucũs aultres le demandēt froit si cõme chastigniers: & les autres attrēpe air si cõe presq̃ tous arbres. Et aucũs autres q̃ croissent & viuēt en tout air si cõe põmier / periers et leurs sēblables. Et aucũs arbres desirent terre moult grasse si cõe le meurier et le figuier. Les aultres mesgre et sablonneuse si cõme le palmier & le pin / mais entre conuiēnēt to⁹ arbres q̃lz desirēt terre seche en la supfice & en la plaine de la terre & moiste par dedēns la terre ou les racines sont fichees. Les grãs corps des arbres si demãdent moult de viãdes & par especial les arbres frãcs q̃ portēt chũn an grãs fruitz en quãtite & en nõbre. Mais quãd on les doit planter & enter il est assez monstre et enseigne ou secõd liure. ❡ On doit labourer & cultiuer les arbres en ceste maniere. Lon doit fouyr la terre entour les arbres en automne iusq̃s a ce que les racines soyent desnuees et la mettre aucun fiēs tant que les racines en soyent couuertes & que par la pluye la vertu en soit portee en bas pour nourrir les racines. Et si la terre est sablonneuse elle vauldra bien croye grasse: et si la terre est trop croyeuse on y mettra du sablon en lieu de fiens. Et ne doibt lon pas mettre ce que dit est a la tige tant seulemēt / mais troys ou quatre ou cinq piedz en parfond entour les racines selon ce que larbre & ses racines seront grandz & que la terre soit meslee auecq̃s le fiēs. Et q̃ feroit ce q̃ dit est tant cõme les racines se extendēt ce seroit biē grãd prouffit pour larbre & sen restouyroit & raieuneroit aucunemēt. ❡ Car vng arbre assis entre deux eaues en vient & croist mieulx & plus noblement: et aussi sont les arbres q̃ sont plãtez sur les ruisseaulx & sont plus pleines / & aussi ont leur escorce pl⁹ subtille et sen eslieuēt plus hault et sont mieulx confortez que les autres. Et aussi le chãp q̃ est en lieu declinãt & bas ou lhume᷑ des mõtaignes decourt & la gresse est tresbon a labourer pour labõdance de lhumeur / et est bon & anoblist les arbres qui y sont plantez. Et q̃ naura telz lieux si face par artifice leaue courir par goutieres ou cãnes iusques aux racines des arbres / & ainsi on tendra la terre moiste. Et qui ne pourra faire ce que dit est et que la terre ne soit bõne il y viendra gros arbres et mouffus tant aurõt dures escorces & hideuses qui pour leur espesseur em

pescherōt la beaulte et la bonte du fruict. On doit former les ieunes arbres auant quon les plāces/& si larbre est petit on doit trēcher les petis rainceaulx en mōtāt cōtre mōt & laisser le sommet. Et si larbre est grād on ostera to⁹ les rainceaulx & le sommet/& laissera lon la tige toute seule q̄ lon plātera. Et si cest vne ente qui ait deux tiges lon trēchera la pl⁹ foible affin q̄ laultre croisse mieulx & viengne pl⁹ belle. Si ce nest vng figuier/vng pōmier dorenge/vng grenettier & les semblables q̄ peuuent auoir plusie²s tiges & les biē nourrir. Et Et quād larbre sera plante on ne le taillera point iusq̄s a troys ans/si ce nestoient aulcūs rainceaulx qui venissent en lieux mal seant q̄lz empeschassent la croissance du sōmet de larbre par enhault. lesq̄lz doiuēt estre ostez & taillez cōe ennemis de larbre. Et quād tēps sera on taillera les rainceaulx q̄ serōt venus en q̄lconque partie q̄ ce soit de la tige toutesfoys par telle manière q̄ la tige soit tousio²s adressee & esleuee sur terre ou plus ou moins selō la nature de larbre/& selō la gresse ou mesgreur de la terre & pl⁹ hault en grasse terre quen mesgre: & q̄ les branches soiēt la diuisees & ordōnees cōuenablemēt pour la beaulte de larbre. Et si la souche ne se peult porter droicte pour sa foiblesse on luy aydera de perches & de mesrien. Et si elle ne gette rainceaulx audessus en telle maniere que le sōmet ait regard au ciel on luy aydera cōuenablement par la lyer & cōduire a droictes perches: & si elle ne peult ne lūg ne laultre/il ny a remede fors de la tailler au lieu ou lon verra q̄ aulcun raincel puist venir et la soustenir de legeres perches en telle maniere q̄ ce que larbre naura voulu faire de sa voulūte il le fera par cōtrainte de iuste raison. Et si par aulcuns lieux il y venoit trop espes rainceaulx ou gettōs hastiz non cōuenables on les tailleroit a la sarpe ou au coutel. Et si on les trāsportoit dūg regard du ciel a vng aultre regard cōme dorient vers occidēs on les ramenera a leur p̄miere nature le mieux q̄ lō pourra. Et si lhumeur par vne maniere dorgueil ne se vouloit espandre par les rainceaulx des costez aincois sen montast tousiours enhault: il cōuiēdroit coper des raīceaulx du sōmet ou elle se espādroit trop/& ainsi est il a faire de ladolescēce de larbre iusq̄s a ce q̄l sera venu a perfectiō daccroissemēt. & que la tige se esgettera par rainceaulx/& les rainceaulx p verges/& les verges par bourtions fructifiant. Et quand par eage larbre appetissera en vertu en telle maniere q̄ par le pois du fruict les rainceaulx rōpront: & quād lhumeur fauldra ilz seicheront & porteront fruict vng an et non pas laultre. Lon trēchera tous les rainceaulx superflux & ce q̄ larbre ne pourra porter a ce q̄ toute lhumeur ne soit p̄due: & par ce lune partie se cōuertira en la substāce des rainceaulx/& laultre ptie sera baillee a la nourriture des fruictes q̄lz ne perissent. Et sera a cōsiderer la quātite de la nourriture que le lieu de larbre pourra dōner: et selon ce lon pourra oster ou laisser des rainceaulx et des verges/& si on le faict aultrement les arbres fauldrōt a fructifier par aulcuns ans dont le labourer sera desplaisant et courrouce. Et peuuent estre faictz telz retrēchemens du cōmencemēt de nouembre iusq̄s a la fin de mars ou a pl⁹ proprement et naturellemēt parler du cōmēcemēt que les fueilles cherront iusques a ce q̄ les arbres cōmencerōt a bourtonner. ¶ Aulcunesfois il aduiēt q̄ nouuelles plātes semblerōt dessecher po² la desmesuree ardeur du soleil/& lors on les doibt aider p les fouyr ou arrouser souuēt/& aussi p y mettre obstacles q̄ les deffendēt de lardeur du soleil.

cōme feurre brāches fueilllures et telz choses ou q̄ lon y emplastre argille visqueuse ou q̄ lon oigne la tige de suye de huile ou daultre oignemēt froid po² adoulcir lescorce/ ꝛ par especial en la partie p deuers midy. Et aussi aulcunesfois les formis gastent ꝛ griefuēt la plāte ou lente q̄ est tēdre en sa croissance. Et aussi font vne maniere de vers q̄ p̄cedēt des formis/ ꝛ se nourrissent dedās les fueilles dont elles sont gastees ꝛ cōtrainctes/et ne peuuēt croistre les rainceaulx. Si leur doibt on aider en ostāt les fueilles aīsi cōtrainctes ꝛ blecees et purger aux mains ce qui en est ainsi attainct / ꝛ laisser les sōmetz den hault q̄ sōt sains ꝛ netz. Et lors larbre po²ra biē croistre ꝛ monter amont. Et a ce q̄ les formis ne griefuēt les ieunes plātes ne les grās arbres/ ꝛ q̄lz ne puissēt mōter enhault on leur fera telz obstacles. Paladi⁹ dict q̄ lon p̄gne du ius de pourcelaine/ꝛ la moytie dautāt de vin aigre/ꝛ q̄ tout soit biē mesle ensēble / ꝛ q̄ les lieux de larbre par ou les formis montēt en soiēt moillez. Ou q̄ lon brouille ꝛ touille biē la tige de larbre d lie de vin. Rebequa dit q̄ lō y mette de la poix clere ꝛ q̄ on ly fonde. Mais ie me doubte q̄ ce remede ne feust venin a larbre. Et croy q̄ le meilleur seroit q̄ vne toisō de laine ou de lin ou vne torche de foing ou de feurre fussent mises autour de la plāte moillees en aucūes des choses dessusdictes ꝛ liees entour le tige en telle maniere q̄ les formis ny puissēt mōter fors p la. Et aultremēt lō peult faire vng vaissel de terre rōd ꝛ large q̄ ait vng trou au millieu par ou la tige passera. Et q̄ ledict vaissel soit cire ou terre en telle maniere q̄ il puist tenir eaue sās espādre/ ꝛ iamais tāt q̄l y soit les formis ne pourrōt passer pource q̄lz ne entrerōt poit en leaue. Aulcūs dict q̄ q̄ lieroit a la tige d larbre vne cordelete d soie oincte dhuile que les formis ny passeront la depuis. Pardessus toutes ces choses lō doit garder q̄ les bestes nentrēt es lieux ou sōt les arbres pource q̄lles les rōgeroiēt ꝛ secheroiēt les plantes ou elles deuiēdroiēt pleine de neux ou au moins en seroiēt empeschees d croistre ꝛ de fructifier. Et si la plante est en tel lieu q̄ on ne la puist clorre q̄lle soit auirōnee de pieux ꝛ despines pointus. Si la plāte est en hault lieu ou q̄lle soit greuee de vens on la doibt aider ꝛ soustenir de perches liees dozier ꝛ de mousse q̄ la tige nen soit greuee. Et si la plante est de nouuel entee/ꝛ le trōc ait este trēche on le doibt laisser en leste biē secouru ꝛ aide/ꝛ laisser les lieures iusq̄s a troys ans pour garder les rainceaulx toutesfois q̄ lintier soit oste ce q̄ est entre lescorce ꝛ le bois. Et si doibt on biē p̄dre garde q̄l ne viegne nulz rainceaulx bastardz en la tige ne es racines de larbre/ꝛ si ilz y venoiēt q̄ tātost soiēt ostez pource q̄lz ostēt aux arbres leur nourriture. Et qui laisseroit croistre ce seroit pour faire larbre secher/ꝛ doibt on p̄mieremēt regarder aux rainceaulx ꝛ ap̄s a la tige. Et aussi si il y a es raiceaulx aucune chose de sec on le doit tātost trēcher a ce q̄l ne corrōpe ses voisins rainceaulx. Il aduiēt aulcūesfois q̄ trop grāt humeur nō digeree viēt hors de larbre par lescorce aīsi cōe aux gēs ꝛ aux bestes p le cuir. Et de celle pourriture sōt engēdrez vers q̄ sōt a larbre grāde p̄secution/ꝛ pource quād on verra aulcune bosse ou enfleure venir en aulcūe p̄tie de larbre on doibt en icelle partie encifer ꝛ trēcher larbre a ce q̄ celle mauuaise humeur en chee/ꝛ si les vers y sōt latitez on les ostera a vng ferremēt ꝛ si larbre en est greue en plusie²s p̄ties on doibt trēcher lescorce tout du long du hault iusq̄s en bas affin q̄ ces pourritures sē vuidissent. Et si larbre est enfle ou lāgoureux ꝛ

foible si quel porte fruictz vermineux ou pleins de pierres par le deffault de lhumeur ou la malice de la terre/ ou daucune aultre qualite lon ostera la terre detour les racines / et y mettra lon meilleure terre/ et aussi on percera la tige depres la terre/ et restoupera lon le trou dune cheuille de chesne. Et le trop que ainsi se doibt il faire quand larbre a trop abondante nourriture / et que la chaleur de larbre est tant estainte que la digestion en est diminuee/ et que le suc ou le ius ne se peult espessir pour la souffisante generation du fruict/ et que pource larbre luxurie en multiplicacion de fueilles. Et aulcunesfois il aduient quil naist sur les arbres une plante vert et cheuelue/ et lors on doibt diligemment terre lescorce et oster ces verdures qui sont venues par dessus/ et mettre souuent du fiens aux grans racines/ et les bien arrouser a point/ et aussi mettre pierres en la trenche affin que en mieulx attrapant ilz puissent guerir la soif par temps moiste que les arbres soufferoyent ou pourroient souffrir par la seicheresse du temps ou du champ. Et si il aduient que la terre soit trop foulee ou ait trop grans herbes / et qui ayent parfondes racines cest trop grand empeschement. Car la terre trop foulee ne peult souffrir que lhumeur nourrissant viegne a la racine de larbre pource que les conduis sont estoupez tant des racines comme de la terre en telle maniere que elles ne peuuent tirer a elles leur nourriture / et si empesche les euaporations pource que la chaleur de la foible vapeur ne peult trespercer lespesseur du lieu ne porter vertu souffisante dont le remede est de fouyr la terre et non pas de larer pource que la continuation de la fosse qui est faicte par arer blesse grandement les racines. Les grans herbes aussi qui aduiennent parfond iusques aux racines si tollent aux arbres leurs nourritures pource quelles ont plus molles racines que les herbes et plus tendres/ et pource attrapent plustost leur humeur et nourriture que les arbres. Si les fault du tout desraciner et arracher. Mais pource que qui osteroit toutes les herbes le lieu en pourroit estre moins plaisant. Lon peult bien laisser lherbete qui est petite et menue comme fil/ et qui ne prent sa nourriture fors de la pleine terre pource que telles herbes nuisent peu ou neant. Et aussi les chennilles et les hennetons nuisent moult aux arbres pource quilz rongent les fueilles et toute la verdure/ et aussi les fleurs / et aussi tout ce qui vient au fruict des arbres/ et pource on doibt oster les oeufz et tout ce qui est enuelope es fueilles raincealux/ et en leur toilles es moys de decembre/ ianuier/ et feburier/ et les doibt on cueillir auant quilz naiscent ne yssent hors/ et les porter au feu pource que on ne les pourroit bien ne parfaictement extirper pour les fouler aux piedz. Derechief aussi quand ilz sont fort vieulx il leur vient une durte descorce en leurs racines/ et par ce ne peuuent sacher ne attraire nourriture souffisante pour larbre et pour le fruict/ et pource faillent souuent a fructifier. Et lors on doibt fendre les grosses racines par le millieu/ et mettre dedans la fente pierres deaue affin quelles ne se puissent recloure/ et que lhumeur qui est dedans la terre bien digeree qui ne pouoit passer par les racines puist entrer dedans par la fente et ouuerture/ et que la superfluite en soit si apetissee que le ius attraict puist souffire a nourrir larbre et le fruict. ¶ Quand doncques les arbres seront bien labourez et ordonnez par les manieres dessusdictes si le champ est moiste il portera arbres et fruictz vermineux / car lhumeur concue indigeree molle et violente se pourrist dedans et de celle pourriture et de la subtille et moiste vapeur les vers sont concreez qui depuis mangeuent les arbres et les rongent et honnissent. Et ce le nous demonstre que nous voyons tousiours au lieu ou est

la semẽce et la plus subtille humeur que le ver est engẽdre/ et pource cõuient seicher le lieu le pl9 proportionellemẽt q̃ lon peult et q̃ les plãtes nayẽt pas trop de nourriture. Et si parauẽture on ne peult ainsi seicher les terres lon percera les arbres par la souche par ampse terre ou les greigneurs racines ioignẽt a la souche affin q̃ la superfluite de lhumeur sen puist yssir/ et lors le fruict sera guery. Et si au cõtraire le lieu est sec selõ la propriete et maniere de hermitaige/ et q̃ on ne le puist labourer q̃ a grãd peine les arbres serõt espineux/ et porterõt petis fruictz et secs et sãs saueur / et lors se doiuent trencher et oster les arbres de telz lieux. On doit cueillir les fruictz des arbres sãs briser les raiceaulx et sans batre les arbres ou on les cueilt / et si les rainceaulx de hault sõt foibles on les doit lier a cordes auecq̃s les plus fors/ et puis les sacher a croches/ et a ceulx dembas on peult tousio9s auenir a eschelles. On doit cueillir les fruictz/ et par especial poires en diuers tẽps selõ la diuersite de leur meurete et par bõne cõsideration en telle maniere q̃ les fruictz meurs en este soient cueillis quãd ilz serõt en leur couleur saueur et oudeur naturelles/car p ce on peult auoir cõgnoissance q̃ lors ilz sõt meurs/ et si on les cueille auãt quand les p̃miers signes de meurte apparẽt ilz sen garderõt pl9 lõguemẽt et pl9 q̃ ceulx q̃ serõt cueillis pl9 meurs et les fruictz q̃ serõt meurs a la fin dautõne sont a garder pour vser en printẽps ou au moins en yuer. Et ceulx q̃ serõt cueillis en yuer doiuẽt estre cueillis en sec tẽps et bel et serain quãd la lune sera au dernier quartier. Et souffist quãd a ce des arbres en general.

¶ De lagmãdier. Chap. ij.

AGmãdier est vng arbre assez cõmũ et cõgneu/ et en sõt de deux manieres quãd au fruict/pource que lũg porte fruict doulx et lautre amer. Les doulx sont bõs en viandes. Et les amers pource q̃ ilz sont plus chaulx ilz valẽt en medicine. Aucũs sõt q̃ ont dures escorces et les aultres deliees et subtilles. Aucunes agmãdes sont lõgues et les aultres rõdes. Les aucũes grosses et les autres menues Mais celles q̃ sont grosses et rondes sont les meilleures/ et q̃ ont lescaille pl9 deliee. ¶ Agmandier demande air amer et treschault cõbien q̃lz portẽt biẽ en air attrẽpe po9ce q̃ ilz florissẽt hastiuemẽt et en chauldes terres ilz portẽt moult de fruict pour labõdãce de leur humeur si cõe dit Albert. Mais en terre froide leur ius est espessi/ et par ce le fruict nest pas biẽ bon / et a ceste cause en terres moult froides ou le fruict se perist du tout ou il nen viẽt poĩt/ et sil en viẽt aulcun peu si ne peult il durer/ et a peine y peult venir larbre. ¶ Agmandier demãde terre dure seiche et graueleuse cõbien q̃l viengne bien en terre bõne et moyenne. Mais en terre pleine deaue il ne peult venir. Lagmãdier doit estre seme en Jãuier et en Feburier en temps et lieux attrempez/ mais en lieux chaulx au moys doctobre et en nouẽbre tãt en semẽce cõme en plãte q̃ est leuee de la racine q̃ est mere. Et toutesfois quãd a agmãdier il nest riẽs si bõ cõe de le semer. Selõ Paladi9 on doit fouyr la terre demy pied en parfond/ et selõ Albert deux piedz/mais il me sẽble q̃l souffiroit dũg pied / et puis mettre lagmãde en terre quatre dois en parfond et non plus en telle maniere q̃lles soiẽt loing lune de laultre de deux piedz ou enuirõ. Et si doit on eslire agmãdes pour plãter q̃ soiẽt grosses et nouuelles et q̃ nayẽt pas trop grosse escaille. Et auãt q̃lles soiẽt mises en terre on les doibt laisser bien pourrir en boschet ou en moust doulx et en eaue affin q̃ le germe ne soit estaint. Aulcũs les mettẽt pourrir en

fiẽs par troys iours ou plus/& puis les mettent trẽper en boschet/& apres les plãtẽt. Et la terre ou on veult semer les agmandes doibt estre meslee auecques fiẽs/& aussi y prouffitera q̃ y mettra du sablõ auecq̃s/ad ce q̃ la terre soit moiste & seche/mole et desliee. Et quãd la terre sera ainsi disposee et q̃lle sera apoint seche on larrousera troys foys le moys deaue cõuenable/& sera purgee des herbes dẽtour. Et doibt estre le labourreur diligẽt de mettre a chũne agmãde vng signe dũg bastõ fiche en terre affin q̃ le chãp puist estre fouy sãs les blecer ne empirer les germes auãt q̃lz apparẽt sur terre: & sera bõ q̃ la terre soit remuee & tournee ce de dessoubz dessus/& bien ramener en pouldre auãt q̃ lon y mette les agmandes. Et quãd les agmãdiers serõt creuz/& q̃lz serõt de deux ans/on len transportera au moys dessusdict au lieu ou ilz deuront demourer tout leur tẽps. Et serõt plantez par deuers midy en telle maniere q̃ il y ait entre deux plãtes quinze ou vingt piedz. On les seme en decẽbre & en ianuier & en lieu froid en feburier: ¶ Qui veult enter agmãdier il est bõ de prẽdre des gettõs q̃ sont au sommet/& les peult on enter entre lescorce et le tronc en eulx mesmes/et en peschiers & en pruniers: mais ainsi cõe dict Albert/Lẽter nest poĩt si prouffitable cõe le semer. ¶ Qui veult q̃ agmãdiers prouffitẽt biẽ il cõuiẽt q̃ le p̃mier an q̃lz sõt plãtez ilz soiẽt fouyz par chascun moys depuis feburier iusq̃s en octobre & bien nettoiez tout autour des herbes/ou au mois en certain tẽps quãd la terre ne sera pas trop molle/mais telle q̃lle se pourra cõuertir en pouldre. Et es annees ensuyuãs on fouyra la terre deux ou troys foys/affin q̃lle puist receptuoir les pluyes surueñans ce q̃lle ne pourroit faire si elle estoit trop defoulee: mais au tẽps de leurs fleurs on ne la doit pas fouyr pource q̃ les fleurs en cherroyẽt legeremẽt si cõe il dit. Et si la terre est maisgre on la fouyra en autonne/& la fumera lõ. Et si elle est sablõneuse & trop/lõ y mettra pierres/fiẽs/& croye par raisõ. Et doit on dõner fourme a larbre si cõe dict est cy deuãt au traicte d la formatiõ des arbres. Agmãdier doit souffrir vne seulle tige/& doit auoir ẽtre la terre & les brãches. vj. ou. viij. piedz ou enuirõ. Plusieurs incõueniẽs aduiẽnẽt aux agmãdiers cõme aux autres arbres desq̃lz iay parle & mõstre le remede cy deuãt/& sans ce il leur aduiẽt q̃ si ilz sõt rõgez/leur fruict sera amer/& pource on les doit garder du bestial. Et apres quãd on se doubte de bruyne on doit despouller leurs racines auãt q̃lz fleurissẽt si cõe dict Marcial. Mais Albert y adiouste q̃ lõ y mette petites pierres auecq̃s gros sablõ. Et si lon ne se doubte poĩt de bruyne: on y mettra d laraine ou du sablõ. Paladius dit q̃ Marcial afferme q̃ les noix en deuiẽnẽt tẽdres quãd auãt q̃ les arbres florissẽt on desfortille & descouure lõ les racines aulcunemẽt/& q̃ on y met d leaue chaulde par aucũs iours: & par ce mesmes moyen agmãdes ameres deuiẽdrõt doulces. Et aussi est bõ d fouyr ẽtour la tige troys doigtz en parfõd/& faire vne cauerne ou ouuerture a la racine par ou la mauuaise humeur sen yra. Ou q̃ lon perce le trõcq dune tariere par le milieu/& q̃ on restoupe le trou dune cheuille de bois tourne. Ou q̃ lõ mette du fiẽs tout entour les racines. Et dict Paladius q̃ qui ficheroit plusieurs cloux en la tige de larbre il luy prouffiteroit grãdemẽt au fruict/& par especial si les cloux estoiẽt dor: si cõme dit Albert si agmãdiers ne sõt pas biẽ fructifiãs on doit percer la racine dune tariere & y mettre vng coing/ou q̃ lõ y mette vng caillou si bien ente q̃l soit couuert de lescorce & bien clos. ¶ Agmãdier a

telle propriete ql porte plus en sa vieillesse quen sa ieunesse/pource q lhumeur de sup nest pas si seche lors de chaleur cõe en sa ieunesse. Et quãd son fruict est meur on le cueille a p.hes. Cõbiẽ q femmes en mangẽt voletiers en verdure / p especial quãd elles sõt enceintes dẽfant. Quãd lescorce se ouure et se depart du noyau elles sont meures. Quãd elles sont escorchees q les laue deaue salee elles en deuienẽt blãches & en durẽt plus / & aussi sans aultre chose faire elles durẽt lõg tẽps/mais qlles ayẽt este deuement sechees. ¶ Les agmandes doulces sõt chauldes & moistes au millieu du pmier degre: & sont les vertes plus delicees et meilleures q les seches pour leur humeur. Et pource les seches soiẽt pelees & trẽpees par vne nuict en eaue chaulde/& lors elles ouurerõt cõme les vertes. Qui mãgeu agmãdes vertes auãt q les escorces se ouurẽt elles cõfortent les gencives/& rafreschissent lestomac de male chaleur si elle y est. Thenustiõcs si afferme ce q dict est & y adiouste qlles griefuẽt le chef & engẽdrẽt chaline es yeulx & estãbẽt la lupure & sõt dormir & resistẽt a yuresse. Mais agmãdes ameres sont chauldes & seches au secõd degre/& valẽt cõtre la toux de frot de cause q les mãgeu auecques sucre pour oster lamertume. Huile dagmandes ameres vault a la sourdesse des oreilles & a ordure boãt qui en gette dedẽs. Celle huille vault aux vers du vẽtre qui la met sur le nõbril auecqs farine de luppins. Qui en faict vng suppositoire auecqs la grãd trisere/elle faict venir la purgation du tẽps aux fẽmes. ¶ Auicẽne dit q les agmãdes ameres ont telle pprietẽ qlz tuẽt le goupil sil en mãgeu auecqs aucune viande. Qui les met sur le drap de la face ou sur les litilles/traces/ou bleceures de corps/ elles aydẽt biẽ a guerir/& si emplent les fosses du visaige. Et q cuist la racine dagmãdier & en laue sur le drap cest vne sorte medicine. Lescorce & les fueilles dagmãdier sõt medicinables/car elles nettoyẽt & guerissent: si cõe dict Dioscorides. Des verges & brãches dagmãdier on faict trop bõnes verges po' les masses q les cheualiers portẽt & de la grosse tige & souche on faict tres bõs coingz po' fẽdre busche. Qui mãgeu agmãdes doulces elles engressẽt. Et Galien dit q agmãdes ameres ouurẽt les opilatiõs du foye p merueilleuse ouuerture.

¶ De barberie. ¶ Chap.iij.

Barberis est le fruict dũg arbre espineux & petit cõme põmiers de granate/& est ce fruict rouge traiãt sur le noir/& rõd cõme le fruict d laubespine/mais il est lõguet. On les plãte cõme põmes granates. Il sont froiz & secs au second degre. Le syrop q en est faict auecques succre vault cõtre flux plein d fieure & cõtre leschaufoisõ du foye. On prẽt la pouldre auecqs ius de morelle/& lemplastre lon sur le foye. Auicẽne dict qlz sõt frois & secs au pmier degre/& dict q ilz vainquẽt grãdemẽt la cole et ostent la soif. Cest arbre est tresbõ po' hayes & clostures q en auroit assez/& le peult on auoir legerement par semer le fruict.

¶ Des couldriers. ¶ Chap.iiij.

Les noix de couldre est fruict biẽ cõmun & cõgneu: les vnes sont sauuaiges q sõt es bois/ et les aultres franches. Les sauuaiges sõt menues de grosse escaille & bien sauoureuses. Et les frãches sont les vnes rondes & grosses / & les aultres longues. Et sont les lõgues le plustost meures & plus sauoureuses / toutesfoys elles sõt toutes meures quãd elles se despoillẽt de leurs couuertures/ & q les seche conuenablement on les peult long tempe gar-

uer & se peuēt venir en tout air. Elles veu/
lent mesgre lieu & froit & terre moiste & sa/
blōneuse cōbien quelles viēgnent & fructi
fiēt en toutes terres. On les doit semer et
mettre la terre p dessus deux doigtz seulle
ment. Elles peuēt bien reuenir par plāter
larbre ou la brāche/ & les doit on plāter en
feburier cōbien q̄ on les puist biē plāter en
mars & aussi en octobre & nouēbre. ¶ Les
auelines sont chauldes & vng peu seches
& plus froides et plus agues q̄ les grosses
noix: pource q̄ leurs corps sōt pl9 secs fer/
mes & espes/ & nōt pas tāt de vnctuosite/
& pource elles nourrissēt pl9 q̄ les grosses/
mais elles sōt de plus tardiue generation
& plus dures a descēdre & a yssir hors. El/
les enflēt dedens par especial qui les mā/
geu auecq̄s lescorce/ & q̄ les pelle elles sont
plus prouffitables et mieulx digerables/
& valēt a ceulx qui ont vieille toux/ mais
quelles soiēt pilees auecques miel/ et leur
escorce restrainct le ventre.

¶ Des cerises. Chap. v.

LE cerisier est vng arbre cōmū/
& desire air froid & attrēpe & ne
peult pas bien porter air trop
chauld & en cōtrees tiedes viēt
petites cerises. Il sesiouist en mōtaignes
& en costieres & pres de mōtaignes & demā
de terre de moiste siege. ¶ Des cerises les
vnes sōt doulces/ & ont grās arbres q̄ mō
tent de leur nature frāchemēt hault/ & sōt
proprement nōmees cerises. Les aultres
sōt aigres & agues/ & ont trop pl9 petit ar/
bre/ & ne se esslieuent pas enhault/ mais se
espādēt en brāches ca & la/ & sōt appellees
marenes ou marsches & en aulcuns lieux
griannes. Elles sont moult de getōs ou
plātes dēpres leurs racines q̄ sōt bonnes
a trāsplāter. On plāte la semence en octo/
bre & en nouēbre. Paladius dit q̄ la verge
de cest arbre mise en terre prent racines et
vient en arbre/ & les arbres qui sōt venus
des semēces doiuent estre trāsplantees en
octobre & en nouēbre. On les ente en nouē
bre / et aussi faict on en necessite au moys
de ianuier vers la fin. Mais iay trouue q̄
lente q̄ est faict en feurier & en mars venoit
tresbiē. Cōbien q̄ ce soit la meilleure inci/
siō & trēche de to9 arbres q̄ sōt gōme quād
la gōme nest pas encores venue ou quelle
cesse de venir & fluer. Varro dict q̄ on doit
enter le cerisier es iours bruinās cest a di/
re du douziesme iour d decēbre iusq̄s aux
kalēdes de feurier. On lēte trop biē soubz
lescorce & au trōc trēchie & au sommet den/
hault. Mais qui les ente au sōmet il doit
oster toute la mousse. On le peult bien en/
ter sur vng prunier & sur vng peuplier se/
lon les aucuns & sur deux aultres arbres
prin9 & plātan9. Le cerisier ayme fosse biē
haultes & larges espaces cōe de trēte piedz
& se veulēt fossoyer: & doit on esmōder & re/
tailler les brāches seches & les cassees & ce
q̄ y sourdra par embas / affin q̄lles ne se/
chēt ou empeschēt ce dēhault. Cerisier ne
se veult poit fumer ou il forligneroit. On
doibt former les tiges de huict piedz ius/
ques a douze audessus de terre quād elles
sōt doulces ou pl9 ou moins selō la nature
de la terre ou ilz sōt. La tige des cerises ai/
gres doit estre esleuee par dessus terre par
six piedz ou enuirō & si lhumeur cōceue de
dēs pourrist on percera la tige dune tariere/
& si il y viēt formis ou aultre ēpeschemēt
lō fera ce q̄ en est dit ou traictie des arbres
en cōmū. ¶ Cerises ne se peuēt garder au
tremēt q̄ sechees au soleil. Qui veult fai/
re croistre cerises sās noiaulx/ marcial dit
q̄ lō doit coper vng ieune cerisier & fēdre a
deux piedz pres d terre/ & puis le fēdre ius
ques es racines/ & oster toute la moelle de
toutes les deux pties/ & la rere nettement
de chūne part/ & icōtinēt apres reioindre en/

sẽble les dictes deux parties/ & les tresbiẽ
lyer & estraindre / & estouper les plates du
lõg & par dess⁹ dargille de croye ou de fiẽs
ou de pouldre de tuilles & la trace sera tou-
te rafermee dedẽs vng an: & apres on doibt
enter sur ceste plãte des gettõs q̃ nauront
poĩt porte de fruict/ & de ce aĩsi laboure viẽ-
drõt cerises sãs noyaulx. Les cerises doul-
ces descẽdẽt tãtost a lestomac / & sõt peu de
ayde a lestomac/mais les agues sõt le cõ-
traire. Les cerises aigres sechẽt pl⁹ q̃ les
agues/ & si aydẽt a lestomac rẽply de fleu-
me. Dioscorides dit q̃ les cerises moistes
amolliẽt le vẽtre: & les seches lẽdurcissent.
La gõme du cerisier auec vin & eaue gue-
rist de vieille toux/ & amẽde la couleur de
la face/ & si aguise la veue & dõne appetit:
& seule auecq̃s vin elle guerist de la pierre.

Du chasteignier. Chap. vj.

Chasteignier est vng arbre com-
mũ. Il est des chasteignes frã-
ches & des aultres sauuatges.
Les frãches sõt fruictz moyẽs
& sõt appellees chasteignes. Et les autres
sõt fruictz moult gros/ & sõt appellez a mi-
lan marones. Les chasteignes ayment le
ciel estre froit/ & si ne refusent pas lair ne
le ciel atrẽpe & tiede. Le chasteignier se de-
lite en mõtaignes & lieux haulx & obscurs
& en regiõs vers septẽtriõ si lhumeᶻ si ac-
corde. Le chasteignier ayme terre mole et
dissoulte / non pas sablonneuse ne graue-
leuse mais moiste. Terre noire leur est cõ-
uenable & charbõs cassez en pouldre delire
mis biẽ espes en vng chãp & terre rouge &
nege. Ilz ne peuẽt venir en terre argilleu-
se ne en glaireuse. On les peult semer de
leur semence / & plãter de verges q̃ de leur
nature si se reprẽnẽt biẽ/mais ceulx q̃ sõt
plãtez de verges & de plãtes sõt si foybles
q̃ lõ est biẽ par deux ans en doubte de leur
vie ou d leur mort. On peut semer les chã-
steigniers en nouẽbre & decẽbre. Lon doit
eslire en ianuier/ou en feburier les chastei-
gnes fresches & grãs & meures pour gar-
der/ & po² semer/mais on doit faire tãt q̃l-
les durẽt iusq̃s au feurier ensuyuãt. On
doit secher en lõbre espãdues en lieu estroic
& puis on les assẽblera dedẽs sablõ d riuie-
re/ & apres trẽte io^rs on les ostera d ce sablõ:
& serõt mises en eaue froide p celles q̃ serõt
bõnes yrõt au fõs/ & les mauuaises flote-
rõt sur leaue: & celles q̃ serõt aĩsi trouuees
bõnes doiuent estre remises ou sablon/ & y
estre p autres trẽte iours/ & puis les remet-
tre en eaue cõe deuãt/ & celles q̃ serõt aĩsi
retrouuees bõnes les remettre au sablon
encores par autres trẽte iours/ & si lors q̃
sera la tierce fois elles sõt trouuees bõnes
& allãs au fõs/on les deura garder po² se-
mer. Aucuns gardẽt la veue & les chastei-
gnes en vaisseaulx. On doit fouyr le lieu
q̃ est depute aux chasteigniers/ dũg pied &
demy ou de deux piedz en parfond tout le
lieu ou p fosses en ordre / ou a terre a la char-
rue/ & pouldrer du fiẽs auecq̃s la terre/ et
puis y semer les chasteignes & nõ pl⁹ par-
fõd q̃ les troys pars dũg pied: & doit on fi-
cher vng pieu a lẽdroit d chãcune chasteigne
po² scauoir certainemẽt ou elle sera. Et en
doit on mettre troys ou quatre ensẽble. Et
celles doiuẽt estre loing des autres troys
ou .iiij. piedz. Et quãd on les vouldra trãs-
plãter on en mettra deux plãtes ensẽble: &
serõt mises pl⁹ espes en bois/ & pl⁹ au largẽ
en chãps. Et q̃ es chãps labourables & sem-
mables q̃l y ait .xv. piedz despace entre les
plãtes a ce q̃ les arbres se puissẽt mieulx
estẽdre: & doit auoir deux piedz a lauiron cha-
scun se aille & q̃lle nourrisse lumõ au pied
des plãtes q̃ empescheroit les germes et en
pourroiẽt estre estaintes. On peult enter les
chasteigniers en mars/ & en auril/ & en may
en leurs pareilz & en saulx / mais ilz vien-

nẽt pl⁹ enuis en saulx ⁊ si meurẽt pl⁹ tard.

¶ On lẽtẽ en lescorce au morcel en la maniere q̃ sensuit. On trẽche vng noble arbre ⁊ quãd il aura gette en lãnee ensuiuãt a la maniere dung peuple/on cueillera les gettons auãt q̃lz germẽt / ⁊ serõt mis en lieu froid ⁊ vmbraige/⁊ biẽ couuers/⁊ puis on les prẽdra en auril ou en may/⁊ lors on en pourra enter en maniere de morcel/ou dẽplastre: si cõme il a este dit par auãt. Et q̃ vouldroit faire plusie²s ẽtes / il fauldroit faire plusieurs morceaulx de ces gettons q̃ lõ veult ẽter du large dũg gros doigt ou de pl⁹. Et apres le gettõ q̃ lõ veult enter encise en lieu cõuenable / ⁊ lescorce en troys/ ou en quatre parties trenchiee/on eslira le gettõ egal a la souche q̃ sera tãt abaisse en descẽdãt aual q̃ il soit faict egal/ ⁊ lescorce leuee si elle est lõgue si soit formee mendre q̃ le morcel. ¶ Le lieu po² les chastegniers q̃ est nouuel doit estre cõtinuellemẽt foux en mars ⁊ en septẽbre: ⁊ croissẽt mieulx q̃ leur trẽche ⁊ oste aucunesfois de leur branches ⁊ gettons. On les doit fouiner pl⁹ bas es voyes q̃ es chãps/⁊ les doit on adoubre biẽ haulx es chãps. On doit cueillir les chastelgnes quãd elles yssẽt hors de le²s escorces ⁊ q̃lles cheẽt a terre/⁊ cõgnoist on q̃lles sont meures quãd les escorces se fendẽt sur les arbres/ ⁊ lors on les doit batre a perches. Et puis si elles sõt en leurs escorces on les doit enuirõner toutes ensemble despines poignãs q̃ les porcs ne les mangent/⁊ puis apres les cottes se ouurẽt assez de le fendẽt. Elles sont meilleures a garder seches que les autres/car elles peuẽt estre gardees iusq̃s a la fin de mars: mais les autres q̃ cheẽt meures des arbres ne se peuẽt garder fors iusq̃s a q̃nze io²s. Mais qui les met a la fumee pour secher on les peult garder longuemẽt. Le boys des chastegniers est bõ a maissonner / ⁊ dure merueilleusemẽt soubz terre/⁊ a la pluye/⁊ sur le tect/⁊ pource en peult on faire trop bons eschalas pour vignes ⁊ perches po² treilles/et aussi en faict on moult de bõs vaisseaulx/cuues/⁊ tynnes ou lõ peult tresbiẽ garder les chastelgnes seches. ¶ Selon Ysaac chastelgnes sont chauldes au premier degre ⁊ seches au secõd. La doulceur de elles est le signe de la chaleur ⁊ la põcticite ague mõstre la secheresse. Elles sõt legeres a digerer ⁊ si nourrissẽt fort/⁊ si ne sõt pas moult stiptiques ne diurretiq̃s. Si on les rostit elles en sõt pl⁹ legeres ⁊ pl⁹ tendres/⁊ si on les cuist en eaue elles ẽgẽdrẽt bõne nourriture dedens le corps pource q̃ leur cõplexiõ est attẽpree de moleste ⁊ de humeur/⁊ attẽpent la secheresse du pis et du corps/⁊ ostẽt la difficulte de vriner. Elles valent aux coleriques si ilz les mangent auec succre: ⁊ aux fleumatiq̃s auec miel. Elles ont grãd ⁊ bõne vertu en medicine: car elles ostẽt labominatiõ de lestomac/et empeschẽt le vomir ⁊ si cõfortẽt les entrailles q̃ les mãgeu a ieun. Qui en faict vng emplastre auec farine dorge ⁊ vin/ou vinaigre il guerist les mãmelles enflees. Les escorces des chastelgnes brulees ⁊ mises en pouldre trẽpees en vin doulx ou agu/⁊ mises sur les cheueulx dũg iouuẽcel si les luy cõfortent / ⁊ les accroist ⁊ garde q̃lz ne cheent. ¶ Auicẽne dit q̃ la chastelgne a en soy telle nature q̃lle enfle ⁊ nettoie le vẽtre par ẽbas ⁊ lẽfle/⁊ si est stiptiq̃ ⁊ cõforte les mẽbres/⁊ si est de tardiue digestiõ/mais elle nourrist biẽ/⁊ po²ce qui la mangeu auec succre elle nourrist moult biẽ. Galiẽ dict q̃ cest le pl⁹ nourrissãt fruict ẽtre les autres grains/⁊ q̃lles approchẽt a nature de pain.

¶ Des coigniers. Chap. vij.

Les coigniers sõt arbres cõmũs ⁊ cõgneuz/⁊ en y a des aucũs qui sõt petits ⁊ e[illegible]/⁊ sõt les grels

gneurs & q̇ ont moindres fueilles. Et les aultres sõt moindre arbres/ et ont grans fueilles/ & sõt appellez leurs fruictz coigz ou cicontes/ ilz desirẽt lieu froid & moiste: et si ilz sont en lieu chault ou tiede ilz ont mestier d'arrouser & seuffrẽt biẽ la nature de siege moyẽ entre froid & chault/ & si viẽnẽt biẽ en lieu plain/ & en mõtaignes/ & costieres: toutesfois ilz desirẽt le plus lieux enclinez & assẽblez/ & desirẽt mieulx terre grasse & moite q̃ terre croyeuse. On les plãte en plãtes auecq̃s les racines trouuees encoste ces herbes. En mõtaignes & lieux haulx & chaulx/ on les seme en octobre et nouẽbre/ et en lieux froidz en feurier & en mars/ & en lieux attẽprez en chascũ de ces tẽps. Selõ Paladi⁹ on les doit plãter loig a loig/ affin q̃ quãd le vẽt souflera q̃ le degout d'lũg ne hurte a lautre. Au moys de feurier on les ente mieulx en leur sẽblable au trõc q̃ en lescorce. Si larbre est grãd on le seure mieulx ẽtour la racine ou lescorce & le boys sõt moistes par le benefice de la terre prouchaine. Le coignier recoit en soy les gettõs plus q̃ de tous põmiers/ grenatiers de sorbes et de toutes põmes q̇ font meilleur fruict: quãd elle est moindre on la doit aider d'fiẽs/ & quãd larbre est grãd on luy doit aider de cẽdre ou de croye en pouldre semee a la racine vne foys lã. Qui les arrouse souuẽt le fruict en est de meilleur venue & plustost meur & les doit on arrouser quãd on a deffaulte de pluye et de rousee. Et les doit lon fouyr en lieux chaulx en octobre & nouẽbre/ & en lieu froitz en feurier et mars/ & q̇ ne les fouyt ordõnemẽt ou les arbres deuiẽdrõt brehaingz/ ou le fruict se abastardira. On les doit former tellemẽt q̃ ilz ne ayẽt q̃ vne seule tige haulte de quatre ou de cinq piedz par dess⁹ terre. Et doit on retrencher & oster toutes les superfluitez nuisans. Si larbre est malade on doit mettre a la racine lye d'huyle et autãt de eaue/ & celluy gardera chascũ an le fruict de ircõuenient/ & si embellira le vieil arbre. On doit cueillir le fruict au moys doctobre quãd la bruine viẽt/ & q̃ le fruict traict a couleur dor: & doit on cueillir eulx q̇ sont de plus grãd odeur. Si on les pẽd par mõceaulx ẽsẽble en lieu froid ilz pourrõt bien durer par vng an & pl⁹: & si se gardent biẽ entre deux tuiles q̇ les estoupe de toutes pars de boe ou de terre argille: & si on les cuist biẽ/ & q̃ on les laisse ainsi. Aucuns gardẽt les meilleurs enueloppes en fueilles de figuiers: & les autres les gardẽt en lieu sec ou le vẽt ne peult entrer. Et aucũs les mettẽt en miel/ & lors prẽnẽt les pl⁹ meurs po² cõfire. Aucũs aussi les gardẽt espãdus & couuers de mil: & aulcũs autres les mettẽt en vaisseaulx plains de tres bõ vin. Les autres les plõgẽt en moust dedẽs les tõneaulx/ & lors ilz fõt le vin souef flairãt. Aucũs sõt hayes des arbres/ mais ilz nõt poĩt espines poignãs/ & ce nonobstãt si sont elles de bõne deffense cõtre les bestes: & aussi portent ilz aulcunesfois du fruict/ & en sõt bõnes les retailleures po² nourrir. Les citrins ce dit Ysaac sõt diuisez en deux: cest assauoir en cru boys/ & en parfaictemẽt meur. Celluy q̇ est cru boys si est tres mauluais/ car il est gros terrestre/ & tres dur a digerer/ et si ne nourrist point/ et pource le doit on laisser et fuyr. Celluy qui est meur est vniuersellement froid en la fin du pmier degre & sec au milieu du secõd degre/ & pource en est la põticite plus grãd en eulx q̃lle nest es aultres põmes. ¶ Le coing vault moult a flux de sang & a legestiõ & au vomissemẽt/ & si conforte lestomac sil demeure dedẽs luy: Qui le mãgeu lestomac vuid il restraint le ventre: mais q̇ le prẽt apres la viãde il laschie en compreignant & estraignant la bouche

de lestomac. Aucuns coings sont pontiques & agus & aucuns aigres & aucuns doulx. Les pontiqs & stipticques sont frois & durs a digerer/& pource on ne les doit pas mãger avecqs leur chair/mais on doit seulemẽt sucer leur liqur/car elle cõforte lestomac & faict urine & si restraint le ventre et le vomir/& q̃ le mãgeu avecqs sa chair on doit faire par aucun engin q̃ la durte de sa chair soit ostee par cuire en eaue ou le mettre en eaue chaulde ou a mieulx faire q̃ on les fẽdes & q̃ on oste les grains/& q̃ lõ mette du miel dedẽs/& q̃lz soient escorchez ou envelopez de lin ou destoupes/et cuitz au four ou es cendres ou en paste qui mieulx vault. Et quãd ilz sõt cuitz es cẽdres chaulbes adõc sõt ilz biẽ stipticqs & biẽ cõfortãs. Les aigres sõt plus subtilz & plus penetratifz/et pource ilz estaignẽt la soif/& dõnẽt aguisemẽt a la cole rouge & au vomissemẽt de cole & a legestion/& font venir lorine/& croissẽt la force de lappetit/lodeur de coings deffend le vomir. Et le ius apres ce q̃ lon a beu fort vin oste les fumees qui montent au chief dont Avicẽne dict q̃ les citrins aidẽt a ceulx q̃ vomissẽt/& a celluy qui sen yvre. Ilz attrempent la soif & cõfortent lestomac q̃ a superfluitez/ et valent a dissintere. Et quãd on les prẽt apres la viãde ilz laschẽt tãt q̃ qui en prẽt trop ilz mettent hors la viande avãt q̃lle soit digeree. Mais les doulx sõt pl⁹ attrẽpez/& ont aucune chaleur dõt lon nappetroit pas clerement q̃ leur vertu oste la soif ne la chaleur.

Du citronnier. Chap. viij.

Le citronnier est ung arbre cõgneu & assez cõmun. Il desire lair chauld/& si sesiouyst de terre arrousee et pres de la mer & ou humeur abõde. Il demãde terre de tẽdre nature toutesfois si aulcũ le veult mettre en froide contree que il le mette en lieu garni de paroys ou au regard de midy & au temps dyver on le doit couvrir de fuerre. Et quãd leste sera retourne larbre sera desnue & seur. On le seme au moys de mars en plusieurs manieres/cestassavoir en semẽce en ung rainceel & en deux manieres tala & claba. Si on la veult semer en graine on doibt fouyr la terre deux piedz en pfond & y mesler des cẽdres. Et doit on faire petites aires affin que leaue decoure de toutes pars p les chenelz/& entres aires on fera fosses dune paulme & se doibvent faire aux mains & mettre la trois grains ioins ensẽble/& q̃ les pointes soiẽt cõtremont/& le hault du grain soit ẽtre terre/& puis soiẽt couvers & arrouse chascũ iour. Et si ilz sõt arrousez deaue ung peu chaulde ilz en viẽdrõt mieulx & plustost/& quãd les germes saulbront on devra tousiours oster les herbes pchaines. Et celle plante ainsi peult bien estre trãsplãtee ailleurs. Qui veult plãter le raincel on ne le doibt point mettre pl⁹ dũg pied en parfõd a ce q̃ il ne pourrisse. Qui vouldra faire une maniere appellee claba si prẽgne une brãche du gros du mãche dung coutel/& du long dung coubte & sera aplaniee dune part et dautres en retrẽchãt les neux & les gros aguillõs & fors/& serõt laissez les bourlõs de hault p ou les germes devrõt venir/et diligẽmẽt les nourrir de fiẽs de buffle les deux pars en les vestãt de ce fiẽs p dessus ou de la purgatiõ de la mer ou de argille & en soiẽt couvers les deux pars & les boutz de chũne part/& q̃lz soiẽt aĩsi mis en terre fossoyee. Il y a une autre maniere appellee talea q̃ peult estre pl⁹ gresle & pl⁹ brie sue & soit mise en terre ainsi cõe la clabe fors tãt q̃ la talea sera par dess⁹ terre p deux paulmes & la clabe est toute boutee en terre & ce ne se doit point ioindre es autres arbres. Les deux manieres talea & claba doivẽt estre faittes par autonne en chaulbes cõ-

terre & par iuillet & aoust es froidures & estre biẽ arrousees par chascun io^r. Paladi^us afferme q̃ en ceste maniere les fruictz sõt venus & parfaitz iusq̃s a grãs põmes & grãs acroissemens. En lieux chaulx on les ente au moys dapuril & es lieux froitz en may. Et doiuẽt estre entez non pas soubz lescorce/ mais au trõc trenche par empres les racines. Et se peult enter en perier & en pommier selõ aucuns. Ilz se esiouissent de cõtinuellemẽt fossoier/ & en viẽnẽt les põmes pl^us grosses/ mais on doit retrẽcher largemẽt les seches. Cest arbre na iamais deffault de põmes pource q̃ les vertes viennent/ les meures estãs encores sur larbre pour labõdãce de lhumeur: & si viẽnẽt les fleurs/ les vertes estãs sur larbre. Et ainsi nature leur dõne par vne forme de plante de ainsi rẽplir le monde de leur fruict. On dit q̃ les aigres sõt muees en doulces si lõ meurist les semences par troys iours en eaue en huillee ou en laict de brebis. Aucũs percent le trõc dune tariere au moys de feurier/ & font vng trou obliq̃ de trauers en telle maniere q̃l nisse poĩt de laultre partie & par la ilz laissẽt degoutter lhumeur iusq̃s a la formatiõ des põmes/ & lors ilz rẽplissẽt le trou de boc/ & diẽt q̃ ce q̃ est au milieu deuiẽt doulx. Les põmes se peuẽt biẽ garder tout lan sur larbre ou en pailles ou en vaisseaulx ou elles se gardẽt biẽ quãd elles y sõt encloses. ¶ Selõ Ysaac les põmes citrines sont composees de quatre choses/ cestassauoir lescorce la chair la moele & les graines. Lescorce est chaulde au p̃mier degre & seche au secõd si cõme son odeur & sõ aigue aigreur le mõstrẽt/ mais toutesfois sa substãce est dure & ferme/ & pource on ne la doit pas prẽdre po^r viãdes/ mais on en peult biẽ prẽdre aucune partie pour medicine/ car elle cõfortera lestomac & aidera a la digestion & dõnera bonne oudeur/ & q̃ le boit en vin il vault puissãmẽt cõtre venin mortel. Et q̃ le seche & met entre robes il les garde de vers/ & si femee grosses en mãgẽt il leur oste tout appetit desraisõnable. La chair en est froide & moiste au premier degre & rafreschist lestomac/ & est forte a digerer po^r sa durte. Et pource est bõ a lestomac vuid den prẽdre auecq̃s succre & miel auãt q̃l mãgeu autre viãde. Et q̃ en mãgera au millieu du disner ou en la fin il sera cause & matiere de grosse & dure fieure. La moele en est subtille & pleine deaue/ & pource elle ne nourrist poĩt/ & en est de deux manieres. Lung est sans saueur & laultre est agu & aigre: celuy q̃ est sãs saueur est froid & moiste au secõd degre/ & pource il a vertu entrant & extenuatiue & refrigidatiue/ & par ce attrẽpe la chaleur du foye & cõforte lestomac. Il resueille lappetit/ & attrẽpe laguillon de la cole rouge/ & aide grãdemẽt cõtre soif. Il oste la tristesse q̃ est engẽdree de colerique cardiaque. Et si attrẽpe le vomissement colerique et legestion. Qui en frote rongne lentilles & gratelle il les destruit. Et si prouue par ce q̃ les draps touillez dẽcre q̃ les nettoie de ceste moelle & du ius ilz reuiẽnẽt a leur p̃miere couleur. La semẽce est chaulde & seche au second degre si cõe le tesmoigne sa saueur/ & pource elle est prouffitable a mãger/ & de grãd bõte en medicine. Elle dissoult les apostumes. Et q̃ les boit en vin elles valent cõtre venin. Les fueilles de larbre pource quelles sont odorans et sentent de lagu elles aydent aux escorces des pommes prouchaines.

¶ Du cornillier. Chap.xv.

Cornillier est vng arbre assez commun/ & cõbiẽ q̃lz viẽgnẽt cõmunemẽt es bois & q̃lz soiẽt sauuages toutesfois po^r ce q̃ on les peult domeschier & astraĩdre par le labourer & aussi po^r ce q̃ il faict fruict bõ a plusieurs choses ie en vueil

traicter. ¶ Cornillier est vng arbre qui vient en tout air & en toute terre/mais la terre grasse & moiste luy est la meilleur. On le peult planter par la semence/& par les gettons qui sont trouuez empres larbre auecques la racine. On congnoist le fruict quand il est meur lors quil mue sa couleur de rouge en noir/et chet legerement de larbre: pource que le bois en est dur & tenant on en faict tresbonnes dens pour moulins & fort bonnes testes pour mailletz & aussi fleaulx pour batre grains et verges a charpir laine. Et aussi toutes aultres choses qui requierent dur boys & est bon den faire hayes ou il nest point de necessite dy mettre espines/& pource quil nen est pas grand abondance on en doit semer en aires de la semence cueillie tard & bien sechee au soleil & le doit lon semer en octobre et en nouembre. ¶ Cornilles sont tres pontiques & stiptiques & de tant quelles sont plus noires de tant sont elles plus pontiques. Elles ne sont pas bonnes pour viandes/mais en medicine. Elles valent contre flux de ventre & contre vomissement de cole/car elles restraignent pour leur froidure a ponticite. On faict de cornilles trop bon vin aigre qui les pile auecques vin aigre bien fort/& puis en faire pains/& les secher & garder pour en vser/& quand on vouldra auoir du vin aigre on en mettra auecques du vin.

¶ Du chesne/rouer/& cerre. Chap. x.

Chesne rouer & cerre sont grans arbres & pres que dune nature/car ilz sont semblables en durte et fermete de boys / & aussi des fueilles & du fruict: car tous portent glans & font tous plusieurs grandes & grosses racines & parfondes. Mais il y a difference en la forme des arbres / car le chesne faict le tronc brief & rainceaulx grans & espandus de toutes pars: rouer faict tronc & souche haulte & droicte & a peu de rainceaulx & cerrus faict tresloingue tige & tres droite & merueilleusement peu de rainceaulx. ¶ Ces arbres demandent terre ferme & dure ou moyenne & montueuse au pres de montaigne/& hayent terre resolue & pouldreuse & plaine deaue/& par especial terre sablonneuse. On les seme par leurs glans au semoir ou es champs ou es riues qui sont faictes sur les fossez au moys de ianuier ou de feurier ou en nouembre. On cueille les glans au temps quilz sont meurs & quilz cheent de larbre/& les seche lon au soleil/& puis les garde lon pour nourrir les pourceaulx pource que cest viande tresbonne pour eulx. ¶ Ces arbres dessusdictz sont tresconuenables a exploicter en ouurage dessoubz terre & durent longuement & par dessus terre rouer est le meilleur des autres. Les glans sont froidz au premier degre & secs au second. Nous nen vsons point en la viande des gens/mais des pourceaulx pource quilz desbeissent a la digestion. Ilz serrent le ventre/et pource ilz valent a dissinterie & aux rongnes & escorcheures de boyaulx/& a flux de sang. Mais ilz sont durs et nourrissent le corps comme aulcuns grains et descendent tard de lestomac et font douloir le chef. Mais leur escorce est moult stiptique et aussi sont les galles de leurs arbres & pource ilz valent a flux de sang aux femmes. La decoction dieulx est bonne aux escorcheures & rongnes des entrailles et aussi la pouldre diceulx quant ilz sont ars gettee es lieux secretz des femmes desseche leurs humeurs pourries courans. Auicenne dit que les fueilles de ces arbres sont de tresforte stipticite & que le gland vault au commencement aux apostumes chauldes & les fueilles des glans font assembler les playes quand on les broye fort & les pouldre len dessus. Et les galles de ces arbres quand elles sont ioinctes auecques vin aigre & on en oingt rongne & gratelle on les en guerist. Et aussi leur pouldre espandue sur eaue & beue vault moult

cōtre rōgne gratelle playe des entrailles ⁊ ꝯtre vieilz flux/⁊ quād on la met en medecine elles vault cōtre les choses dessusdictes. ¶ Du figuier. Chap.xj.

Figuier est vng arbre q̄ chascū cōgnoist/ ⁊ en est de plusieurs sortes. Cest arbre demāde air chault ou attēpe/⁊ si peult biē venir en air moienne mēt froid p bōne aide si il est au regard de midy ou doriēt ⁊ biē defendu des autres parties. On ne doit point engresser la terre q̄ lyuer ne le trouue trop tēdre/⁊ lors on doit biē couurir la tige de larbre d̄ pailles biē liees ⁊ iusq̄s aux brāches. Et autour de larbre enuirō vng pied couurir la terre de fiēte de bestes/⁊ par especial de fiēte de coulōs/⁊ si tost comme lyuer sera passe on ostera ceste fiente si la terre nest trop mesgre. Le froid air est contraire au figuier il desire terre grasse ⁊ moiēne. Et naissēt biē vne maniere de figues en terre mesgre et seiche / ⁊ ou les pl⁹ seches figues et les pl⁹ doulces sont nees/ mais en terre grasse et moiste viennent les figues plus moistes moins doulces/moins sauoureuses ⁊ pl⁹ grosses/⁊ les plātes lon de plātes prinses ailleurs au moys doctobre ou de nouēbre es lieux secs ⁊ es lieux attēpez en feurier ⁊ es lieux froidz en mars ⁊ en auril. Qui y veult mettre vne taillette et vne verge ou vng gettō on le doit mettre en la fin de mars ou en auril quād lume² sera mise dedās ⁊ q̄ y met vne verge il y doit ēplastrer ij.ou.iij.raincceaulx au regard du midy ⁊ les couurir de terre affin q̄ les chefz gettēt deux ou troys arbres entregisās a la terre. Si nous y mettrōs vne taillete nous y mettrōs doulcement vne pierrete en vne partie ou elle sera fēdue ⁊ fichee. On doit eslire ⁊ cueillir plātes pleines de neux pu chains ⁊ drus/ car celles q̄ sōt belles ⁊ resplēdissās ꝑ dōt les neux sōt loing lūg de

lautre sōt reputees de peu de prouffit ⁊ brehaignes. Qui veult nourrir vng figuier en vne terre bien labouree/ ⁊ q̄ on le mette en vne fosse quād elle sera meure larbre en portera pl⁹ grosses figues. Le figuier demāde haultes fosses ⁊ grans interualles po² la lōgueur des racines. No⁹ semerōs figues en lieux froidz pour tantost venir affin q̄ ilz soyēt ven⁹ auāt les pluyes:⁊ en lieux chaulx on doit semer celles q̄ viēnēt a tart ⁊ les ente lon au moys dauril entre lescorce ⁊ le bois. Ou si les arbres sōt nouueaulx on trēche larbre ⁊ lēte lon hastiuemēt/⁊ le couure lon ⁊ lye lon tresbien q̄ le vent ne sy boute mais il reprēnēt mieulx si on les trenche ieunes ⁊ nouueaulx par empres terre et q̄ on les ente tantost. Aucuns les entēt au moys de iuing. ¶ Varron dit et escript q̄ les arbres q̄ lon ente en printēps peuēt estre entez en lestat du soleil quād il est au plushault/et les io²s descroissent si cōe la figue q̄ nest pas despesse et grosse nature/⁊ pource elle suyt le plus chault dōt elle est faicte/⁊ tāt q̄lle ne peult estre sechee en lieu froid. Elle hēt eaue fresche quād elle est nouuellemēt entee pource q̄lle faict pourrir le tēdron/ et pource sēble q̄l est bon de les semer en iours chieninis. Et sur celles q̄ sōt mols moles de leur nature on lye vng vaissel dōt leaue degoutte lentemēt affin que le gettō ne soit plustost arre et sec q̄ chauld. Et doit on garder lescorce entiere de ce gettō / ⁊ le laisser si agu q̄ la moele ne soit point desnuee/ ⁊ q̄ leaue ne la griefue poit par dehors ne trop grād chaleur aussi/⁊ pource les doit on enueloper dargille ⁊ lyer tresbiē. ¶ Catō escript q̄ lon peult enter figues au tēps de vendēges/⁊ doit on choisir gettō po² enter q̄ soit dūg an pource q̄ pl⁹ ieunes ne pl⁹ vieulx ne valēt riēs si cōme lon dit. On les peult deffouler et emplastrer en iuing ⁊ en iuil-

let:toutesfois on les peult bië enter au moys cel au moys de may & en apuril. On peut enter le figuier au meurier/ & en arbres appellez capzificus & platanus / & en oeilles & en gettõs. Il sesiouist destre foup continuellemët/ & luy pffite moult si en autõne on luy met du fiës aux racines / et par especial fiens dasnes. On forme les figuiers en lieux froitz tellemët q̃lz ne ayët q̃ vne seule tige & vng peu esleue de terre/ & par ce ilz sen deffendët mieulx du froid. Mais en lieux chaulx on leur laisse pl⁹ de tiges & nõ plus de troys ou de quatre:& peult on retrëcher a voulëte tout ce q̃ y est pourry ou mal venãt:& le doit on faire par telle maniere q̃ larbze demeure si ëcline q̃l se puist estendze par les costez. ¶ On doit oster les bosses & faulses brãches / affin q̃ les vers ny viengnët / & si ilz y sõt venus on doit tout coper au coutel & arboir. Aulcuns mettët chaulx viue en leur clotes/et si les formis y viënët on prëdza terre rouge & poix clere/& serõt meslees ensemble et bië atachees au trõc en ëplissãt ou aplanissant. Et si larbze gette son fruict cõe malade on prëdza vng fort coing/& sera fiche en vng trou q̃ se fera dune tariere en la racine/& les autres entaillët lescorce souuët en plusieurs lieux quãd les figuiers cõmencent a getter hors leurs fueilles/affin q̃lz facët assez fruict/& bõ & gras au cõmencement q̃lz germerõt. Nous retrëchons les sõmetz dë hault ou seulemët celluy q̃ viët de la moytie de larbze: affin q̃ le figuier se meurisse bien tost. Aulcũs prënët ius doignon lõg & le meslët auecq̃s poiure & huille & en oignent les figues quãd elles cõmencent a rougir. Figues vertes se peuët garder ordõnees en miel tellement q̃lles ne se entretouchët ou q̃ chascune soit bië serree et close en vne verte courge en telle maniere q̃ chascune ait son siege caue ou elle sera enclose. Mais on les seche bien en la maniere q̃ toute la chãpaigne les garde. On les espãt sur cloyes de osiers iusq̃s a midy et celles q̃ sõt encozes moles on les oste/et les met on en vng plat/ & puis sont mises dedës vng four tout chault cõe pour cuire & q̃ le plat soit mis sur troys pierres q̃l ne fonde & q̃ le four soit tresbien estoupe. Et quãd les figues serõt cuites on les mettra si chaudes cõe elles serõt entre leurs propres fueilles dedens vng vaissel de terre bien serrees / & q̃ le vaissel soit bien cloz et estoupe. Et si pour abondance de pluye on ne les peult ainsi estëdze a lair q̃ lon mette des cloyes dessoubz le tect / et q̃lles soient hault leuees au dess⁹ de terre vng pied/et que la elles soiët mises sans euapozation q̃lconq̃ fors q̃ de la cëdze q̃ lon aura gette dessoubz:& apres q̃ les figues soient diuisees & retournees:affin que les escozces sechët & les boutz aussi. Et quãt elles serõt ainsi doublees & ordõnees on les gardera en huches ou en aultres lieux. Aulcuns aultres les sechent de tout espandues sur cloyes au soleil/& aux soirs les remettent & rapoztët soubz le toict. ¶ Figues seches selon la maniere des Espaignolz sõt gardees ainsi. On les seche moyënement/ et quãd elles sõt bië refroidees on les met en aulcun vaissel & les pouldze lon bië:& aisi sont gardees. Les figues seches q̃ les gës de cesanne ont sõt tresbõnes & les ordõne lon ainsi. On prët figues crassete moyennemët meures et les met on toutes entieres au soleil par deux iours/ & ap̃s on trëche les pl⁹ crasses au trauers p le millieu/ et puis on met la partie de dessoubz en la retournãt cõtre le soleil par deux ou troys iours/ & ce faict on les ioictz deux & deux ensemble/et les remet on arriere pour les secher au soleil par deux ou troys iours & apres on les met en vng pot de terre et les

remet on secher au soleil & puis on les met en ung estrin par quinze iours & apres encores au soleil sil en est necessite: & ce faict on les met froides & bien serrees en pouldres en quelque vaissel po^r les garder/ & si se doit on bien donner garde au secher que pluye ne rousee ne les touche. La figue est par devant tous aultres fruictz a louer & qui mieulx nourrist/mais elle engendre grosses humeurs. Des figues vertes les aulcunes sont crues & non bien meures / & les aultres sont parfaictement meures. Celles qui sont crues & non parfaictement meures sont aulcunement chauldes & peu & sont plus grosses pour la seigneurie de la terrestre partie qui est en elles: dont Ypocras dit que de tant que la figue est plus loing de sa meurete de tant est elle moins chaulde & plus grosse. Celle qui est parfaictement meure est chaulde au premier degre et attrempee entre sec et moiste. La figue est composee de troys choses de graine qui est la semence & de sa poulpe & aussi de son escorce. La nourriture de la semence est nulle/car cest comme sablon ou grauois. Lescorce est seche comme ung cuir/ & pource est elle tres dure a digerer. La chair qui est la poulpe est nourrissant & si dissoult. La figue seche est chaulde au commencement du second degre/& seche au milieu du premier/et pource elle eschauffe & engendre soif/ & si se mue en humeurs coleriques: mais toutesfoys cest le plus nourrissant de tous les fruictz & celluy qui moins empire/& si la figue trouve en lestomac humeurs superflues elle est dure a digerer & se tourne a corruption & engendre enfleures ventositez & tres mauluais sang/ & si faict venir pouz a la chair par dehors. Et si elle trouve lestomac net de humeurs elle est bonne a digerer & faict bon sang/& nettoye le corps & les reins & le polmon & aussi la vessie de grosses humeurs. Qui vouldra oster les nuisances que peult faire la figue il les doit manger a ieun/& puis prendre du poivre ou du gingembre/ & affin quelle engendre bon sang on prendra des noix seches apres ou des agmandes. Elle vault selon medicine qui la cuit avecques ysope / & nettoye le pis & le polmon/& vault contre la toux ancienne. Les gargarismes faictz avecques la decoction des figues dissoult les apostumes qui sont es condvits du polmon. Qui cuist la figue en vin et en faict clistere il vault a la douleur du ventre qui vient de grosses humeurs. Avicenne dict que la figue blanche est la meilleure/& puis la rouge & apres la noire. Le ius des fueilles de figure est merveilleusement chault & eschauffe tres grandement & nettoye/ & en ce ius est le dernier adoulcissement. Son laict si faict prendre ensemble & coaguler le sang trop moiste/ & quand il est congele il le dissoult & le faict cler. La figue qui est moiste est de la plusgrand nourriture. Il y a es raiceaulx du figuier tant de subtiliation que quand lon cuit chair avecques ces raiceaulx la chair se dissoult toute. La decoction des figues vault aux apostumes de la gorge/& aux apostumes des racines des oreilles qui la gargarise. Le laict en pussite aux poinctures des escorpions qui le oinct & si en defend qui sen oinct par avant/et aussi la figue verte ou les fueilles fresches valent contre la morsure de chien enrage.

Du laurier. Chap. xij.

Le laurier est ung arbre assez grand qui a longues & larges fueilles & tousiours fermes et vertes & de tresbonne & grande odeur. Cest arbre faict ung petit fruict & noir appelle baie il vient en tout air/ mais il se delecte en air chault & attrempe & ayme terre mesgre & deliee. On le plante en raincaulx & en gettons ou en semence au moys de mars & bien proprement quand lhumeur vient a lescorce des raincaulx. Les fueilles et

les raiceaulx sõt tresbõs a garder figues seches ꝛ met on les fueilles en gelee pour la faire de bõne oudeur/ꝛ en met on en petites piecetes entour dyaticonicū. En q̃lcõque chose q̃ on les mette cuire elles dõnẽt grãd oudeur ꝛ cõfortẽt le cueur ꝛ le cerueil. Si aulcū vin est greue de musse ꝛ sente le relent q̃ en met dedẽs il en est guery/mais il lattraict ꝛ dõne sa saueur q̃ est forte. Auicenne dit que les grains les escorces ꝛ les fueilles sõt chauldes ꝛ seches/car en deux degrez son huile est pl9 chaulde q̃ celle de noix/ꝛ aide a toutes douleurs de nerfz et oste la luxure ꝛ le trauail des gẽs/ꝛ quãd on boit de sõ escorce ou des grains le poix dung escu il brisent la pierre et si occist le fruict pour sõ amertume q̃ passe les amertumes des aultres. Et vault contre morsure descorpiõs/ꝛ si est bõne cõtre poinctures de guespes ꝛ daultres mousches. Et si est triacle a to9 venins quãd on en a beu. Dioscorides dit q̃ les fueilles de laurier p̃seruẽt ꝛ gardẽt robes ꝛ liures de tous vers q̃ les met auecq̃s. Et aussi p̃seruẽt de toutes aultres rongeurs ꝛ corrosions de vers.

Du meurier. Chap. xiij.

Meurier est vng arbre cõmun ꝛ bien cõgneu q̃ ayme la vigne ꝛ demãde air chault ꝛ attrẽpe/ ꝛ het terre ꝛ air froid/ et veult terre sablõneuse ꝛ prochaine de mer / et si vient biẽ en terre moyẽnemẽt deliee / mais en argilles ou en limon il ne se peult comprendre. Il sesiouist grãdemẽt de fiens et de terre grasse/ꝛ en vient vert ꝛ grãd. On le peult semer en lieux attrẽpez en mars/et en la fin de feurier / ꝛ en lieux chaulx en octobre ꝛ en nouẽbre. Et le peult on semer en sa semẽce/mais le fruict en forligne et les tardines aussi/ꝛ vault mieulx le semer en verges ꝛ en gettons/ꝛ est le meilleur de verges dung pied aplanyees de chascune part ꝛ touillees d̃ fiẽs/ꝛ les met on en vne fosse nouuellemẽt faicte/ꝛ la les plõge lon ꝛ les couure lon de terre meslee auecq̃s cendre/ꝛ nen laisse lon par dess9 terre q̃ le lõg de quatre doigtz. Et quãd la plãte sera bõne ꝛ forte on la desplãtera au moys doctobre ou d̃ nouẽbre/ꝛ si elle est tẽdre au moys de feburier ou de mars. Le meurier demãde fosses haultes ꝛ grãs espaces entre lũg ꝛ lautre cõe de trẽte piedz ou enuirõ/ affin que lung nempesche laultre ne en terre par les racines ne hors terre par les brãches. Selon aulcūs on le peult enter en soy ꝛ en pescher/figuier/ꝛ ourme. Et selõ Paladi9 il cõprẽt biẽ ce q̃ lon ente en luy/mais il en vient a meschãte ꝛ paoure croissãce. Meurier se resiouist de foyr ꝛ d̃ fiẽs: mais humeur ꝯtinuelle ne leur prouffite pas. Meurier croist a peie sil nest assis en gras lieu. Ce q̃ sera sec sera retaille ap̃s troys ans toutesfois q̃l en sera mestier. On destorttillera le meurier / ꝛ sera foyr enuiron le cõmẽcemẽt doctobre / ꝛ mettra lõ entour les racines lye fresche de vieil vin. Et en formant larbre on ne luy laissera q̃ vne seule tige / ꝛ q̃ les principaulx rainceaulx soiẽt esleuez de terre huict piedz de hault ou pl9 ou moins selon la gresse de la terre pource q̃ en terre grasse ilz viẽnẽt mieulx et plus hault q̃ en terre mesgre. Aulcuns diẽt q̃ si la tige de larbre est percee dune tariere ou le tronc en plusieurs lieux/ꝛ q̃ en chascun trou on mette vne cheuille quil en portera mieulx. Aulcunesfois il aduiẽt empeschemẽt aux meuriers tel q̃lz ne peuẽt croistre ꝛ nen vault riẽs le fruict si les fueilles en sõt cueillies/ꝛ par especial des plus haulx rainceaulx ou q̃ les rainceaulx soiẽt cueillitz auecq̃s les fueilles si cõme font souuẽt les femmes q̃ nourrissent les vers a faire la soye/car les fueilles leur sont tresbõne viande iusq̃s a ce quilz se p̃nent a faire

leur soye. Le fruict monstre sa meurete quãd il est noir & tendre. Meures sont de deux maniere les aulcunes sõt biẽ vertes & nõ pas grãmẽt meures/ & les aultres sõt doulces & parfaictemẽt meures. Les meu res aigres sõt chauldes & seches/ & ont ver tu stiptique & confortatiue de lestomac et des entrailles & serrent le ventre & pource elles valent a flux de vẽtre q̃ lon appelle dyarrie & dissintere quãd elles sont seches & par especial si tel flux vient de cole. Le ius de meures vault moult a la douleur des gencives de la gorge & de la luete par especial si il est cuit aueсq̃s moust boullu & vng peu d succre/ mais les meures doul ces approchẽt vng peu a chaleur/ & si ont assez de humeur & sõt tost yssues de lesto mac. Elles tiennent le ventre mol et font bien vriner/ mais si elles trouuent viãde en lestomac prinse par auãt elles y demeu rent longuemẽt pource q̃ la viande les re tiẽt & si tournẽt a corruptiõ/ & pource nuy sent a lestomac et au chef. Mais si elles trouuẽt lestomac vuid elles sont tost dige rees & nourrissent peu. Si on les prent a ieun en eaue biẽ refroidies elles refroidẽt grãdemẽt & ostent la soif/ & estaignent lar deur de la chaleur. La racine du meurier cuite en eaue & beue amoistist le ventre/ et en boute hors les vers & autres bestes. Et si lon cuist les verges les branches & get tons aueсq̃s la racine & q̃ lon mette & retiẽ gne de leaue en sa bouche elle vault cõtre la douleur des dens. Et q̃ les cuist en vin & en gargarise ce vault cõtre les humeurs qui descendẽt a la luete & a la gorge. Qui pile la racine de meurier/ & la met en vin aigre/ & apres la laisse au soleil par douze io^rs & puis q̃lles soit sechee/ & q̃ on en face pouldre: qui mect de ceste pouldre sur des pourries & ρcees elle les faict cheoir. Aui cenne dict q̃ la meure est mauuaise a lesto mac pource q̃lle si corrõpt/ & quand elle est corrõpue elle y nuist: & pource cõuient il q̃ toutes manieres de meures soiẽt mãgees aueсq̃s la viãde & non pas apres/ & q̃lles ne soyẽt poĩt prinses de gẽs q̃ ayẽt corruptiõ en lestomac. La meure qui est salee & seche retiẽt grãdemẽt le vẽtre & vault cõtre flux appelle dissenterie/ & si a es escorces grãde solution & mollification: & si a la meure en toutes ses espesses vertu de faire vriner. Lescorce du meurier est triacle ɔtre le ius quiame q̃ lon nõme aultremẽt hãnevãne.

Du muonac. Cha. xiiii.

Il est vng arbre appelle niuс niacus on lappelle en prouẽce voleme/ & est sẽblable au pru nier/ mais il a plus de neux. Sõ fruict est du grãd de cõmunes prunes & par dehors il est semblable a pesches en fourme. Cest vng fruict de grãd oudeur & est de couleur dor/ & veult tel air/ & telle ter re cõe le prunier/ mais toutesfois il ayme mieulx terre dissoulte q̃ argille ne croye. On seme la semẽce du fruict au moys de ianuier & au moys de feurier/ & les trans plante lon en octobre/ & nouẽbre/ feburier et mars. On le peult enter en soy & en pru nier & pescher/ & parauenture en aginan dier. On le doit fouyr souuent & arrouser en tẽps sec & en retrencher les rainceaulx pourris & secs/ & doibt estre fourme cõme vng prunier/ & le fruict en est moins moi ste q̃ dũg pescher ne dung prunier/ mais il cõforte plus lestomac/ & le cerueł quand il est bien meur/ & se mõstre ce tresclerement par leur couleur saueur & oudeur.

Du mirte. Chap. xv.

Mirte est vng arbre qu lon troue sur la riue de la mer/ sur lequel la mer gette souuent ses vndes/ il demande air chault attrempe ou froid. Et selon Al bert il veult terre sablõneuse/ poudreuse/

& maisgre & q̃ soit de nature de terre de her mitage. On le seme de verges q̃ lon arrache de sa mere. On nōme le fruict mirtules q̃ est froid au premier degre & sec au secōd & cōtienēt pricipalemēt en medicines/ & aussi les fueilles & les fleurs/ et de tant cōe le fruict & les fleurs seront pl⁹ fraiz de tāt serōt ilz meilleurs. Les fruictz q̃ sont cueilliz meurs peuuēt estre gardez en grād vertu par deux ans. On doibt seicher les fleurs aux soleil/& ne se peuēt pas garder lōguemēt/mais les fueilles se peuēt assez garder. Elles ont vertu de restraindre po² leur pōticite & de cōforter po² leur oudeur aromatiq̃. On dōne le fruict a māger ou le ius esprait ou le sirop faict du ius auecques succre cōtre vomissemēt & cōtre flux de vētre & le cours des fēmes q̃ procede de foiblesse de la vertu retentiue ou de grand hume²/& est tresbōne medicie / & si se peult garder vng an quād le ius est biē cuit/ & si sucre fault prenez du miel. On faict vng emplastre de mirtules cuites & aubin doeufz/& le met on sur lorifice de lestomac cōtre vomissemēt & cōtre dissintere on le met sur les rains & sur le nōbril & sur la penillere. Et cōtre le cours des fēmes on faict vne fomētatiō des fueilles cuites en eaue de pluye dont on recoit la fumee & en laue len le vētre par embas/& aussi vault cōtre flux & dissintere: & q̃ sen laue le front & les tēples & les piedz ce faict biē dormir quād on est en fieure ague / & oste la doule² de la teste q̃ viēt de chaleur ague. Le sirop des fleurs vault merueilleusemēt aux choses dessusdictes/& aussi la pouldre des fleurs mise en viādes vault a ce q̃ dict est. Et q̃ la met sur grosses rōgnes les guerist. Et la pouldre du fruict & des fueilles prinse au matin auāt la viāde vault cōtre puantise de bouche q̃ viēt de lestomac. Auicēne dict q̃l arreste & retient toute molestie de sueur/ & tout flux de vētre & de sang /& tout flux aux mēbres/& quād on sen frote en baing le corps en est tout cōforte / & en seichēt les humeurs q̃ sōt soubz le cuir/& aussi lhuile le ius & la decoctiō de mirtules cōfortēt les racines des cheueulx & les alonge & noircist & les garde de cheoir. Et le fruict & les fueilles seiches gardent les aisseles & les aynes de puir. Et aussi le fruict auecques huile adoulcist les apostumes chauldes & arsure de feu. Et emplastre faict du fruict garde vectes de venir. Aussi ēplastre faict du fruict cuyt en vin est bō pour ramolyer les ioinctures. Et aussi faict emplastre des fueilles cuites en vin pource q̃l atrēpe langoisseuse douleur/ & si adoulcist & assouage la doule² des oreilles & lissue. Et quād on le cuit auecques huile il en guerist les apostumes. Il cōforte le cueur & oste la trēbleur. Aussi il cōforte lestomac & par especial il luy donne force. Et les semēces deffendēt que superfluitez ne courent a lestomac / et si vault a deffendre loultrage des fleurs aux femmes. Et vault le ius contre poincture descorpion.

Des noyers. Chap. xvi.

Noyer est dict de nuire pource q̃ son vmbre nuist aux autres arbres. Cest vng arbre cōmun et bien congneu. Il ne refuse nul air/& vient en toute terre cōbien q̃l croisse mieulx & q̃l viēgne plus bel en grasse terre & deliee q̃ en aultre. On le seme en la fin de Iāuier en mettant les noix en terre cōme lon faict agmādes & en autre moys de lan / mais celles qui serōt semees en Nouembre seront par auāt seichees au soleil aucunemēt a ce q̃ lhumeur nuisāt soit extaincte. Et celles qui serōt plātees en Iāuier ou Feburier serōt trēpees en eaue cōe vng iour p deuant. On les doit mettre de trauers affin q̃ le coste soit fiche en terre &

doit on mettre la teste par devers galerne: et aussi doibt on mettre dessoubz la noix une pierre plate ou ung test de pot si cõe dit Paladi⁹ a ce q̃ la racine ne se aparfõdisse aincois q̃lles se espãde d̾ toutes pars. On les transplante en lieux secz & chaulx au moys doctobre quand les fueilles sont cheues & encores mieulx en novẽbre et en lieu froid en feurier et en mars: et en lieux atrẽpez en chũn de ces tẽps. On les transplãte de leage de deux ans en lieux froid & de troys ans en lieux chaulx. On doit oindre la plãte de fiẽs de beuf ou de vache par embas & ne se doiuẽt poĩt retrẽcher les racines/& encores vauldroit mieulx mettre aux racies cẽdres en lieux froidz: & sablõ en lieux chaulx par dedẽs les fosses a ce q̃ le fiẽs narde les racines: & si dit on q̃ la cẽdre po^r chasse tẽdreur a lescorce & espesseur de fruict. Le noyer se delite en p̃fõdes fosses selõ la quãtite de larbre/& demande grãd espace de terre de lũg a lautre cõe de quarãte piedz du mois pource q̃ le gout de ses fueilles nuiroit aux autres noyers: et aux autres arbres croissans empres. On ente le noyer en soy mesmes dedẽs le trõc au moys de feurier/et aussi au prunier si cõme dit Albert. On le doit aucunesfoys fouyr autour des racines/affin q̃l ne deviegne moussu & chanu en sa vieillesse. Et y doit estre faict ung long cãnall du souverain trõc iusq̃s au bas au tẽps de prĩtẽps/ affin q̃ par le benefice du soleil & du vẽt ce q̃ se pourroit tourner a pourriture deviengne dur. On doit former le noyer en laissant six ou huict ou dix piedz de tige par dessus terre/& puis dilec on le doit diviser en brãches p̃mieremẽt en allãt cõtremõt/& ap̃s en les fleschissãt cõtreval/& les laisser espãdre cõtre val en grãd largeur. ¶ Si la noix est dure ou angleuse & noeuse si q̃ lon ne puist pas bien legeremẽt sacher hors le noyau on trẽchera lescorce autour de larbre/affin q̃ le vice de la mauvaise humeur sen depte. Et aucũs autres trẽchẽt les sõmetz des racines: & les autres p̃rẽt les racines dune tariere/& puis ap̃s ilz mettẽt dedẽs les troux ung coing ou une cheuille de boys ou ung clou de cuyure ou de fer & peuẽt estre telles choses legeremẽt esprouvees: mais ie croy q̃ ce nest chose q̃ vaille po^r ce q̃ ie ny voy poĩt d̾ raisõ. On les cueille a perches & a bastõs quãd on veoit ung peu de rougeur ẽtre lescaille & le noyel/ ou quãd elles se despoillẽt d̾ le^rs escorces. Et les assẽble lõ en ung mõceau/affin q̃ p aucuns io^rs ap̃s on les puist mieulx & pl⁹ aysemẽt escailler. Et puis on les doit mettre en une belle aire ou sur couvertures au soleil p troys ou .iiij. iours ou pl⁹ ou mois selon la chaleur po^r les secher a ce q̃ on les puist mieulx garder/& si on les lavoit tres biẽ avãt q̃lles feussẽt mises au soleil elles en seroiẽt pl⁹ belles & mieulx vendables. Et quãd tout ce sera faict il est bõ de eslire les pires & vereuses/& les oster des autres & q̃ avãt q̃lles empirẽt pl⁹ q̃lles soiẽt tãtost cassees & gardees po^r faire de lhuile/& les bõnes on les gardera en sablon/ou on les couvrira de le^rs fueilles seches/ou on les mettra en huches de leurs boys ou on les meslera en hayes/car ce leur oste leur aigreur. Martial afferme q̃ il a esprouve q̃ noix vtes quãd elles sõt pelees & plõgees en miel/& q̃lles y soiẽt ung an q̃lles sõt encores vertes/& q̃ le miel en est medicinable & tãt q̃ le bruvaige q̃ en est faict guerist les arteres cest adire les cõduis de la voix et aussi la bouche & la gorge. On faict de noiers tresbõs escrins & beaulx & durables & autres vaisseaulx a gouverner et garder besõgnes & fortes roes & charrettes po^r lõguement durer/& en ces oeuvres le noyer passe toutes autres lyeures & teneures de

noz regions. Des noix on faict tresbône huile par instrumẽs côuenables: ⁊ est cest huile bône ⁊ delitable po² appareiller viãdes. Dune mesure de noix appellee corbis on faict la tierce partie de noiaulx de ceste mesure: et de ces noiaulx on faict. xv. liures dhuile si les noiaulx sôt bons. Il est des noix vertes ⁊ noix seches / ⁊ sont les vertes moĩs chauldes q̃ les seches / ⁊ ont aulcũe humeur po² la nõ ꝑfaicte meurete dôt elles sôt vng peu seches ⁊ nuisẽt vng peu a lestomac/ ⁊ q̃ les mãgeut auec rue elles valẽt contre venin. Selon Auicenne les noix seches sont chauldes au tiers degre ⁊ seches au secõd degre. Et sôt les noix de troys manieres. Les vnes sont seches fresches ⁊ nouuelles: ⁊ les autres sôt vieilles: ⁊ les autres moyẽnes. Les nouuelles sôt moistes ⁊ ont aucune vẽtosite/ ⁊ de tãt q̃lles vôt pl⁹ auãt au tẽps elles perdẽt de leur humeur ⁊ acq̃rẽt vẽtosite / ⁊ po²ce q̃ les mãgeu lors elles se côuertissent tost en humeurs coleriq̃s / ⁊ lors po² leur vnctuosite ⁊ vẽtosite le² saueur est cõe vieille huile/ ⁊ ont ꝑdu la nature de viande. Les noix sôt cõtraires aux villos de lestomac cest adire aux places ꝑtuises ⁊ trouuees q̃ retiẽnẽt la viãde fors q̃ quãd ilz trouuẽt lestomac mal attrẽpe ou q̃l soit si plein de froidure q̃ il puist resister a la chaleur des noix. Et a tel estomac elles dõnent bonne nourriture ⁊ bône digestiõ: mais elles ardẽt le chault estomac ⁊ luy font humeurs colericques ⁊ fumeuses/ ⁊ font le chef douloir et auertin aux yeulx/ ⁊ est necessite de les mõdifier/affin q̃ on leur oste leur nuisemẽt/ ⁊ les doit on mettre en eaue chaulde/ ⁊ les y trẽper par vne nuyct pour acquerir humeur par le moyen de leaue et estre cõme vertes. ¶ Qui mãgeu noix auec figues auãt autres viãdes elles defendent le corps de choses venimeuses. ¶ Et si lõ en faict emplastre auec oignõs ⁊ miel ⁊ sel ce vault côtre morsure de chien enraige: et q̃ en faict emplastre auec rue ⁊ miel/ ⁊ quil soit mis sur apostumes d' cole noire ce les dissoult merueilleusement. Et q̃ les broye auec les escorces ⁊ les met sur le nombril elles destruisent lapostume qui est dãs le corps. Vng aguisement faict des escorces de noix ou des fueilles de larbre donnez en viãde auec vin valent moult côtre vne maladie appellee strãgurie: ⁊ qui les boit auec vin aigre elles repugnẽt a ceulx qui ont rigueur de froidure. Auicenne dict q̃ les fueilles et lescorce de noyer si sont tresrestraignãs le flux de sang: ⁊ lescorce arse si desseche sans mortification. Et qui en masche la moelle cest a dire le noyau vert/ et le met sur vne apostume melencolieuse ⁊ rongneuse elle guerist: ⁊ auec miel et rue elle aide aux tormens des nerfz/ et faict cesser la douleur: mais lhuile de vieilles noix faict douloir la gorge/ ⁊ emplastre de noix aide aux mãmelles rõgneuses ⁊ apostumes/ ⁊ quãd elles sôt biẽ côfites ⁊ nourries en miel elles aidẽt a froid estomac/ et auec figues ⁊ rue cest medicine côtre tous venins. ¶ Dioscorides dict q̃ lombre du noyer griefue tresfort a ceulx qui dormẽt dessoubz ⁊ leur cause diuerses maladies: et le ius des escorces ⁊ des racines aide a ceulx q̃ ne peuent faire vrine si ilz le boyuent. Et q̃ en boit la quãtite dune mesure appellee exagium auec vin aigre il vault contre fieures qui viennent auec rigueur ⁊ froid. Elles taignent les cheueulx ⁊ les nettoyent et gardent de cheoir.

¶ Du neffiier. Chap. xvij.

NEffiier est vng arbre cõmun et bien cõgneu. Et des neffles les aucunes sôt grosses ⁊ frãches ⁊ les autres sôt petites ⁊ sauuaiges ⁊ moult pôtiq̃s. Neffiier vient en air

chault froit ⁊ atrẽpe/⁊ demãde terre sablõ
neuse ⁊ grasse et glaireuse meslee auec sa-
blon ou argille auec pierretes. On le seme
en nouembre ou en mars en tailles/mais
q̃ ce soit en terre bien fumee en telle manie
re q̃ chascun chef de la taille soit estoupe ⁊
couuert de fiente/⁊ si le seme lon aussi en se-
mence/mais il met lõg tẽps a venir. On
lẽte en soy ⁊ en perier/en põmier/en espine
blãche ⁊ en coignier. Le gettõ q̃ lon veult
enter doit estre prins au milieu de larbre
po^rce q̃l ne seroit pas bõ du sõmet/⁊ le doit
on ficher au troncq fendu pource q̃ la mes-
greur de lescorce ne le nourriroit poĩt aĩsi
leun ⁊ vuit. Il veult estre retaille et fouy
alẽuirõ/⁊ q̃ met aux racines fiẽs ⁊ cendre
de vigne ilz le font porter grãdemẽt. On
le forme de quatre piedz de tige ou enuirõ
audess^9 de terre dõt les raiceaulx se eslie-
uẽt cõtremont. Albert dict q̃ quãd on ente
vng getton de neffier en vng trõc dautre
espece cõe de põmier/ perier /ou espine q̃ le
fruict en deuiẽt moult pl^9 gros/mais il ne
faict nulz noiaulx: car le fruict croist au
ꝑpre boys. Si neffles faillẽt en aulcũe cõ
tree q̃ ente vng gettõ de pescher au trõc du
ne grãd espine q̃ est sẽblable au fau q̃ est ap
pellee en lõbardie espine fagineuse/ ⁊ quil
soit ente en bois et en escorce il y croistra
neffles q̃ serõt pl^9 grandes ⁊ meilleures q̃
les autres ce dict Albert et que cest chose
esprouuee. Et toutesfoys iay souuẽt ente
gettõs de neffier en perier/pommier/ coi-
gnier ⁊ blãche espine/⁊ si nay poĩt trouue
les neffles pl^9 grosses q̃ les autres ne sãs
noiaulx. Selõ Paladi^9 si les neffles sont
ferues d̃ vers on les doit purger dũg gres-
se de cuiure et de lye dhuile ou de vieille
vrine dhõme ou getter chaulx vifue de-
dẽs/mais non pas trop po^r le grief de lar-
bre/ou y mettre de leaue ou lupins aurõt
este cuitz. Toutesfois on tiẽt le neffier po^r
perdu si formis lẽtreprẽnẽt / mais on les
peult tuer ⁊ destruire par cẽdre ou par vin
aigre. Si les neffles en cheẽt no^9 prẽdrõs
vne piece de la racine/ et puis apres sera fi-
chee au milieu du trõcq. Qui vouldra biẽ
garder neffles si cueille celles q̃ le pl^9 lon-
guemẽt se tiẽdroiẽt sur larbre: ou q̃ on les
mette en vaisseaulx de fust/ou q̃ on les pẽ
de en ordre/ou q̃ on les cueille demy meu-
res auec les brãches / ⁊ q̃ on les triboulle
ꝑ cĩq io^rs en eaue salee/⁊ q̃lles y soyẽt sou
uẽt plõgees/⁊ quãd le to^r sera bel ⁊ doulx
q̃lles soiẽt cueillies ⁊ couuertes de pailles
⁊ soiẽt mises sans toucher lune a lautre a
ce q̃lles ne sẽtre froissẽt. Si elles sõt cueil-
lies trop meures on les peult garder en
miel. On peult faire tresbonnes hayes de
neffier si on les seme en plãte espesses/ou
q̃ ilz soient lyez a verges/ ou ioinctz auec
espines blanches ou auec coigniers. Nef-
fles sõt froides ⁊ seches au p̃mier degre de
leur nature elles cõfortẽt lestomac ⁊ aussi
la colerıq̃ egestiõ/⁊ ostẽt le vomir/⁊ sõt biẽ
vriner/⁊ valẽt mieulx a medicine q̃ a viã
de/car elles nourrissent peu/ ⁊ font grosse
viãde/⁊ valẽt mieulx prinses auãt la viã
de q̃ apres pource que elles cõfortent lesto-
mac/⁊ si ne nuisent point aux nerfz.

¶ Des oliuiers. Chap. xviij.

OLiuier est vng arbre bien con
gneu / et en sont de plusieurs
manieres: mais il ne les con
uient point nombrer pour la
semblance de leur vertu. Oliuier deman-
de air chault ou atrempe/⁊ si viẽt bien en
air vng peu froit/mais il ne peut souffrir
air grandement froit. Il desire terre gle-
reuse/ou croye dissoulte par mixtiõ de sa-
blon ou gras sablon/ou terre biẽ moiste ⁊
bien molle par nature. Il hait croye de po-
tier/et terre huileuse / et celle ou il y a tout
tẽps humeur et mesgre sablon. Et cõbien

ql reprengne en telle terre: toutessfois il ny peult amēder/ & le siege de terre q̄ luy est cō uenable si est en lieux treshaulx/ & en mō taignes ou costieres q̄ ont regard vers se ptētriō/ & en lieux froidz de la ptie de mi dy/ & se delite en lieux moiens/ & en costie res/ & ne requiert poīt lieux trop haulx ne trop bas/ car es lieux moyēs leaue & lhu meur decourent cōmunemēt/ & il la desire & retiēt. Et es lieux trop haulx il ny en de meure point/ & es lieux trop bas il y en a trop abōdāmēt. On plātes les oliuiers es lieux haulx en octobre/ & en nouēbre: et es lieux froidz en feurier & en mars: & les doit on affermer a pches/ ou les mettre en fosses & biē soustenir. On les plāte & seme de plātes ō racines/ ou de gettōs arrachez des brāches & tirez aual ou il bourtōne de ses rainceaulx ou des noiaux aps lhuile faicte/ mais ilz viēnēt mieulx des plātes & raiceaulx mis en terre. Et po᷑ce fut Vir gile grādemēt esmerueille quand il veit le rainceau dolliue q̄ apꝰs ql estoit pres q̄ tout sec fut mis en terre/ et ql porta verdure et bourtōna. Quāt lon prēt vne brāche dolli ue/ & on en coppe le chef & les brāches/ & ql le est ramenee cōe a vng trōcq/ & puis mis en vne fosse en terre iusq̄s a la mesure dūg coubte & dune paulme au gras de terre/ et au fort on faict vne fosse et ql est la fiche. Selō Paladiꝰ on doit getter de lorge des soubz & en retrēcher ce q̄ sera po᷑ry ou sec/ et estouper le chef/ et les boutz de boe et de mousse/ & les tresbien lyer & estraindre: & auec ce seroit tresbon pour bien croistre et pfffiter de signer au leuer la brāche dau cune chose la partie dicelle qui est par de uers midy/ et la remettre aussi par deuers midy a ce quelle soit en tel regard du soleil q̄ elle aura este. ❡ Quand on les plāte en fosses on doit faire les fosses de troys ou de quatre piedz de large/ et de deux piedz parfondes/ & si pierres y faillent on y doit mesler terre glaise & fiens. Et si le lieu est cloz q̄ ce q̄ y sera mis soit vng peu esleue sur terre/ et qui se doubtera des bestes on deura faire plꝰ haulx trōcz. Qui veult or dōner vng lieu pour oliues il doit asseoir les arbres a quinze piedz ou a vingt lung pres de lautre/ & q̄ toute lherbe dētour soit arrachee: et toutessfois q̄ eaue y abondera on doit estre diligēt de fouyr a lenuiron du tronc/ & den traire la terre/ & la mettre par mōceaulx alenuirō. Et si le chāp est gras/ & bō a fromēt on doit plāter les oliuiers a quarāte piedz loing lung de lautre: et si le chāp est mesgre a vingtz piedz de distāce/ & leur pffitera moult q̄ les mettra en or dre au semer. ❡ Si en aulcune pūice on a deffaulte doliuiers/ & on en veult auoir/ & q̄ on nait de quoy en plāter: il les cōuient semer en telle maniere q̄ les raiceaulx par les tailler soiēt disposez a mesure dūg pied & demy. Et lors apres cinq ans passez on les pourra trāsplāter ailleurs quād la plā te sera forte & bien ferme. Aucuns en font mieulx et plꝰ legeremēt. Ilz prēnent raci nes doliuiers de boys ou dautres lieux deserts & les trēchēt de la mesure dūg coub te & les mettēt & plātēt par bōne dispositiō es lieux ou on veult auoir oliuiers & leur aident par les bien fumer. Et aduiēt sou uēt q̄ des racies dūg arbre il viēt biē grād nōbre de plantes. On ente loliuier en luy mesmes/ & les gettōs q̄ sont entez en vng subtil troncq se viennēt beaulx & grans & tost. Et si cōe dit Caton ceste maniere de les enter si doit faire en la saison de vēdē ges. On les doit labourer en telle manie re q̄ qlque part qlz soient q̄ chascun moys soient fouys/ & quād il serōt parcreuz que chascū este ilz soient fouyz deux ou troys foys/ & puis apres q̄ ilz soiēt tresbien net toyez des herbes tout autour. Et en lieux

secz ou tiedes on les doit emũder au moys daoust/affin q̃ lhumeur puist faire bonne lignee. Columella dit q̃ on arrache toute la lignee venue. Et Paladius dit q̃ on en laisse vng peu/ et des meilleurs gettõs a ce q̃ quãd la mere sera vieille q̃ ilz puissẽt succeder. Ou q̃ la mere mieulx nourrie du benefice de la terre/et q̃ ses gettõs serõt parcruz/et aurõt racies q̃ on les puist trãsplãter po^r en faire lieu doliuiers/et aud moys doctobre on les doibt fumer en lieux mesgres et froids: et aussi q̃ tout tẽps la mousse soit ostee hors d̃s oliuiers. Et selõ la doctrine de Columella on doit retrẽcher les oliuiers quand ilz auront passe huict ans. Mais Paladi^9 dit q̃ chascun an les brãches seches et arces doiuẽt estre retrẽchees Et le my accorde assez pource q̃ Paladius dit q̃ loliuier doit estre suspẽdu moyennemẽt de humeur/et estre frote et nettoye souuẽt et q̃l engresse de labõdãce de fiens. Et quãd doulx ventz et grãs le demainent il en vault mieulx. On forme les oliuiers en telle maniere q̃lz ayẽt peu de souche/ et q̃lz soiẽt peu esleuez de terre/affin q̃lz se extendẽt p les costez tãt cõe ilz pourrõt. ¶Il aduiẽt aux oliuers de grãs empeschemẽs par les plãtes prochaines/ pource q̃lz ont mestier de grãd nourriture/et pource quãd il y a arbres plãtez emps ilz leur en ostent partie/et par ce deuiẽnẽt mesgres/ et ny en doit on nulz laisser. ¶Oliuiers veulent estre deligẽmẽt gardez de bestes/po^r ce q̃lz empirent merueilleusemẽt quãd elles les rongent/ et ne doit on point rere lescorce pource q̃lle sueroit trop et deuiendroit brehaigne et seche. Et aussi la cõtinuelle hantãce des gẽs entour les oliuiers les empire pource q̃ quand la terre denuiron est demarchee et foulee lhumeur ne peult aiseemẽt descẽdre aux racines: et doiuent estre fouiz et fumez/et ne doiuẽt poĩt estre arrousez deaue de fõtaine/ne de ruisseaulx po^r ce q̃ celle eaue est pesante et dequeurt tãtost aual hors des racies: mais leaue d̃ pluye leur est bõne pource q̃lle est vaporeuse et fume tãtost les racines. Si aulcũ oliuier est brehaing on le doit percer dune tariere: et oster deux rainceaulx dune grãdeur de la partie vers midy/ et les mettre tantost en chascun des ptuis/ ou vne pierre/ ou vne cheuille de pin/ou de chesne/ puys copper ce q̃ surmõtera: et ap̃s les couurir et musser de boe batue auecq̃s pailles. Si loliuier luxurie en gettãt faulx bourions et sans prouffit on doit ficher vng pel doliuier sauuaige dedens ses racines: et si il ne porte ioyeusemẽt et bõ fruict on le doit pcer dũg tariere frãcoys iusq̃s a la moele/ et mettre dedẽs le trou vne taille doliuier sauuaige sãs la former/et ly bouter tresfort/et la lyer et atacher a larbre: et puis apres y getter et mettre lye dhuille vieille/ ou vielle vrine/ car par ceste maniere sont les arbres brehaingz faictz plãtureux. Et si leur malice dure on les doit enter. On cueille les oliues en nouembre quãd elles cõmencerõt a muer leur couleur/ et q̃lles soiẽt cueillies aux mains/ou legeremẽt a pches et souefmẽt sãs blecer les brãches/ car q̃ les bleceroit lõ y apparceuroit le dõmage lãnee ensuyuãt. ¶Des oliues on doit faire lhuile/mais pl^9 est noire et mieulx vault: et ce q̃ en pourroit estre dõmage po^r lattente/et lesperãce se peult recõpẽser sur la plãte en lesfusion/car pl^9 sera loliue meure et plus rẽdra. Le philosophe Aristote dit q̃ les oliues ne sõt iamais pfaictemẽt meures sur larbre et y demourassent ores par plusieurs annees/mais affin q̃lles viengnẽt a parfaicte et complette meurete/ il cõuient que le fruict cueilly de larbre soit assemble en vng mõcel/et quil soit ainsi par plusieurs iours/ et par la compression qui en sera

faicte ensēble la chaleur sera cōfortee & retenue dedēs/& lors il viendra a parfaicte meurete. Plinius dit q̄ de tāt q̄ les olives demeurēt pl⁹ sur larbre tāt sōt elles meilleures po⁹ce q̄lles prenent tousiours nouvelles vertus & cheēt plus envis. Varron dit q̄ les olives dōt on faict lhuille doivēt estre chascun iour assemblees & nettoyees sur une table de pierre/affin q̄lles se amolient & degouttēt courtoisemēt: & le p̄mier mōcel soit divise en six parties/& q̄ ces six parties soiēt envoyes lune ap̄s lautre aux vaisseaulx ou on faict lhuile/& mis soubz la meule q̄ doit estre de pierre aspre & dure. Quād les olives sōt cueillies si elles demeurent trop longuemēt au mōcel elle se amollierōt & se pourroiēt corrōpre par une chaline. Et pource q̄ les veult biē cōfire il cōvient vēter en les mettant es mōceaulx pour les mieulx meurer & p̄server. Catō dit q̄l cōvient q̄ lhuille soit seuree de la lye le pl⁹ tost q̄ faire se peult pource q̄ de tant q̄ lhuille sera pl⁹ sur la lye elle en vauldra pis. Et si dit q̄ lolive doit estre purgee des fueilles & bourjōs & d̄ toute ordure auāt q̄ lhuile en soit faicte. Et Varrō dit q̄ la lye de lhuile est de telle nature q̄ si on en met trop au chāp la terre en deviēdra toute noire & la fera brehaigne. Et si il y en cōvient aucun peu & de necessite on la doit espādre es racines des arbres/& par especial de loliver & en to⁹ les lieux ou lherbe nuist au chāp. Caton escript q̄ lon cuise huille doliue la lye a moitie/& q̄ de ce on oigne le fōs dune huche par dehors & par dedēs/& q̄ y mettra robes la puis les vers ne si prendrōt si par auāt ne si sōt prins. Et aussi q̄ en oindra vaisselle de boys et aultre mesnage il ne pourrira point/& q̄ len torchera souvēt elle en resplēdira & en sera pl⁹ belle. Aussi si vaisselle de cuivre/& de laitō/& darain en est oincte/& q̄ par auāt elle soit biē frotee & essuyee elle en sera plus clere & reluisāt & si ne rouillera poit ne verdira. Qui veult mettre huille en aucun vaissel nouvel il doit prēdre lye dhuile/& dicelle bien chaulde getter au vaissel & lestouper tresbiē/& puis fort remuer a ce q̄l ne se puentme/& ap̄s on y peult mettre son huille seuremēt: car le vaissel ne sen ēbeuurera poīt & si en sera lhuille meilleur & le vaissel pl⁹ ferme. Des olives les aucunes sōt frāches/& les autres sauvaiges: des frāches les aucunes sōt aigres/& les autres moiēnes cestassavoir rouges & vertes/& les autres noires & meures. Celles q̄ sōt aigres & vertes nōt poit ecorce d̄ unctuosite fors q̄ eaue verte: & celles q̄ sōt terrestres pōtiques froides & seches/et pource elles confortēt lestomac/& estraignēt le vētre/& sōt de tardive digestion & nourrissent peu ou neant. Aucuns cōfisent les olives vertes en sel & en vin aigre/& les autres en vin aigre sans aultre chose/& sont pl⁹ froides et plus tēdres/et pource elles ostēt laguillō de la cole & lestraignēt & esmeuvēt la vertu de lappetit par especial q̄ les prent au millieu du manger/& pource q̄lles obeissent a la vertu digestive/& cōforte grādemēt lestomac & estraignēt le vētre. Caton si escript q̄ les olives sont tresbōnes a user quād elles sōt cōfites par la maniere qui sensuyt. On les frote de sel par cinq iours/et puis on esqulte le sel/& les met on deux io⁹s au soleil/et ap̄s on les garde en ung vaissel. Les noires olives & meures sōt chauldes & attrempees en moisteur/& est leur viāde moult nourrissant et grosse & amolit lestomac pour digerer tard & legerement venir hors par la chābre. Et la tardivite de la digestiō si est pour cause de luctuosite q̄ faict la viāde nager en lorifice de lestomac et la legerete de asseller si est pour luctuosite q̄ ennuye a lestomac pource q̄lle descēd auāt

quelle soit legere/ et porce elle ne se couertist iamais en cole rouge. Les moyennes sont moins norrissans que les noires / et aussi les aigres pource quelles ont peu de unctuosite et ponticite. ¶ Lhuile q est faicte des oliues est de plusieurs manieres / car lune est fresche et nouuellemet espraincte des fruictz des oliuiers/ et lautre est vieille et y a log temps qlle en a este espraincte. On cognoist la bonne huile doliue a loudeur et la saueur a la langue/ et aussi la ponticite/ et qlle qualite elle a en poignat/ car de tant quelle approche plus de ponticite elle approche plus a froidure et secheresse et porce elle cofozte lestomac/ et pource sont les anciens comparee a huile rosat/et en plusieurs douleurs et maladies sont donnee pour huile rosat. ¶ Lhuile fresche doliues meures et noires est moyennemet chaulde et moiste et amolle lestomac et le ventre et se conuertist legeremet en cole rouge. Mais lhuile vieille et de log teps faicte de oliues meures si est nette de toute malice/ et si retiet aucu peu de ponticite/ et si la ponticite en estoit hors elle seroit tres nuysible/ et se couertiroit tantost en mauuaises humeurs et de tant qlle enuieillist plus elle acquiert plus aigre saueur aspre et horrible / et ne vauldra plus ries a mager / mais elle sera bone en medicine. Varron escript que le cellier a lhuile doit auoir fenestres par deuers la partie chaulde / et le vin les doit auoir par deuers la partie froide.

¶ Des pommiers. Chap. xix.

Pommier est vng arbre tres commun et general/ et en est de plusieurs manieres: car aucunes pomes sot meures des le moys de iuig ou de iuillet/ et si on les gardoit iusqs a ce qlles feussét parfaictemét meures sur larbre elles deuiendroiét tres doulces et odorás/ et les autres ne sot meures iusqs a yuer/ et encores les cueille lon vertes et agues/ mais apres elles se meurissent delles mesmes. Les aulcunes sot tresgrosses/ les autres menues/ et les autres moienes. Les aucunes sot rouges/ les autres iaunes/ et les autres vertes. Les unes sot doulces/ les autres aigres/ et les autres potiqs et agues. Les aucunes sot longues/ les autres larges / et les autres rodes. Les aucunes se gardet bie/ et les autres no. Les aucunes sot dures et fermes/ et les autres molles et tendres/ et se cassent tost. Les aucunes se tienet bien loguemet sur larbre et les autres en cheet legeremet. Plusieurs especes sot de pomes/ et toutesfoys chascu peult auoir cognoissance des meilleures et des pires de sa cotree. ¶ Pommier viét en tout air et ayme terre grasse/ et luy vault mieulx so humeur q luy viet de nature q par arrouser/ et sil est plante en terre sablonneuse ou en argille on le doit aider par arrouser. En motaignes on le doit mettre au regard du midy. Le lieu sec et mesgre faict les pomes vermineuses et cheás por neant. On seme le pomier de bráches et de seméce: mais de la seméce il viét le plus tard a prouffit. Et porce vault mieulx q en lieux chaulx on y mette pláte de pomiers sauuages en octobre et nouébre: et en lieux froidz en feurier et mars. Et quádd elles seront bié reprinses et venues q on les ente. Entre deux pomiers doit auoir distáce de vingt a tréte piedz. On peult éter pomier en soy mesmes / et en perier / en espine/ en prunier/ en sorbier/ en peschier / et en peuplier/ en feurier et en mars/ et par le solstice et grás iours par cinquáte iours si cóe dient Varron et Caton et aussi en tous les arbres ou le perier peult estre ente en escorce en tróc/ en emplastre/ au morcel/ a la hamede/ ou en la perche de saulx percee si cóe dit est dessus au second liure. Telz arbres ou

pmier de leur plãtatiõ doiuẽt estre fouys tout autour & biẽ netoiez de toutes herbes en chũn moys deste/& puis en aulcũs ans ensuiuans on les fouyra en leste par deux ou troys foys/mais apres q̃ les racines seront dilatees & bien fondees/ & les arbres parcreuz il ne les fault arer ne fouyr & po' ce leur sont les prez meilleurs & ne demandent point de fiens/ mais ilz le recoiuent biẽ quãd il y a des cendres meslees auec/& aymẽt atrousemẽs atrẽpez par mesure/et aussi les cõuient tailler par especial pour oster le sec & ce qui est mal venu & parcreu. On les doit former en telle maniere q̃ la tige soit droicte de six ou de huict piedz de hault au dessus de terre & q̃lle ne soit acouplee ne ioincte a nulle aultre tige. Et q̃ la tige soit ordõnee en plusieurs branches et diuisees par en hault. Et les branches en gettons & en verges & rainceaulx q̃ porteront fruict/& q̃lz soiẽt espãdus egalement par les costez/& tellemẽt q̃ si les raiceaulx estoient trop chargez q̃ on les peust soustenir par aulcũs liẽs si cõe dessus est dict au general traictie des arbres. ¶Aux pommiers aduiẽt legeremẽt q̃ les pommes en cheẽt/& pource sil aduiẽt on doit fẽdre les maistresses raciẽs/& mettre pierres dedẽs & p ce les põmes serõt pseruees de cheoir. Les grosses & espesses põmes q̃ chargent trop les brãches doiuẽt estre entrecueillies en iuing & en iuillet/ & par especial les pires affin q̃ lhumeur q̃ doit estre le nourrissemẽt du bon fruict ne soit pas empeschee aincois retourne a nourrir sõ droit fruict. Et si on ne le peult faire prouffitablemẽt on les soustiẽdra par perches & de pieulz & de liẽs a ce q̃ les brãches ne rõpent/ & q̃ la bõne courtoisie de larbre ne soit conuertie en sa perdiciõ & mort. Põmiers enuieillissent bien tost/ & en leur vieillesse ilz forligñet & defaillent. Les põmes deste doiuẽt estre cueillies quãd elles recognoissẽt leur meurete par leur couleur ou odeur & saueur. Mais celles q̃ sõt bõnes a garder doiuẽt estre cueillies en la fin de septẽbre & iusq̃s a my octobre quãd lon appercoit leur meurete par ce q̃ plusieurs põmes meures trebuchent & q̃ leurs semẽces sõt meures. Et les doit on cueillir aux mains a eschelles/ & doulcemẽt a ce q̃ lõ ne les hurte ne froisse/& aussi q̃ lõ nẽpire les tẽdres raiceaulx/ & aussi en les atraiãt a petiz crochez sans riẽs blecer. On doit cueillir diligemment les põmes q̃ lon veult garder/& les mettre en lieu obscur ou il nait poit de vent si cõe dict Varron/ et les mettre estendues sur cloyes dosiers & du feurre dessoubz. Aulcuns les mettent en vng moncel/ et puis mettẽt du feurre dessus & les couurent de fiẽs par dessus. On peult faire vin & vin aigre de põmes ainsi cõme de poires cõme dict sera cy apres. Põmes sont diuisees/ car les aulcunes sõt crues & non meures/ & les autres sont meures acõplies sur larbre. Les crues sont dures et de boys et nourrissent mal/ et si nuisent a lestomac. Elles engendrẽt douleur & ne percẽt point en entrãt par les veines. Et les acoustumer engendre fieure de lõgue duree/& qui ne se peult guerir. Et ainsi doit il estre entẽdu de to' fruictz q̃ ne sont parfaictemẽt meurs sur larbre. Ceulx q̃ sõt parfaictement meurs sur larbre sõt distinctez selon les diuersitez des saueurs/ car les aucũs sont põtiques/les autres aigres/& les autres doulx. Les põtiq̃s sont froitz & secs & durs a digerer & biẽ cõfortãs lestomac/ car ilz lempressent & font descẽdre la superflue humeur q̃ ilz y trouuẽt. Et si sont cõstrinctiz de legestion par especial si on les prent auant la viande. Mais les põmes sõt bõnes a ceulx ou la chaleur & humeur ont domination en leur estomac/ & si sont

grosses a digerer et dures et transpercent tard les veines. Elles sont enfleures et nuisent aux nerfz. Mais pource que leur liqueur est subtille & doulce elle cõforte lestomac & les entrailles/ & vault a flux de sang & a dissintere de colerique egestiõ & a vomissemẽt. Et po'ce on doit succer le ius des põmes en les mãgeant & gettãs hors la chair ou faire par engin & bõnemaniere q̃ leur durte & aspzete soiẽt ostees. Et se peut faire en troys manieres. Lune en les boullissant tellement q̃ lhumeur de leaue boullue leur oste leur durte & aspte & q̃lles soiẽt par ce molles & moistes. Ou q̃ on les pẽde sur eaue chaulde tant q̃ par la fumee elles soiẽt plus molles & plus moistes/ou que on les taille par le millieu/ & q̃ les pepins en soient ostez/ & q̃ la on mette succre ou miel selõ leur nature/& puis q̃lles soiẽt enuelopees en paste/et cuites en cendres chauldes ou en la breze tant q̃ la paste soit cuite par dehors/car ceste maniere leur dõne bõne meurete/doulceur/saueur/& legerete a digerer/ & leur oste ce qui est nuysãt aux nerfz. Mais vne substance pleine deaue auec vng peu de terrestreite a la seigneurie en la põme aigre & aceteuse pource que leur froidure et secheresse sont plus attrẽpees q̃ les põtiq̃s pour la prochainete de la liqueur de laict q̃ y est & pource elle cõforte & estrenue lestomac & le ventre & legestion coleriq̃/ et si deffend le vomir & pour sa froideur et la tendzete de sa liqueur elle estrait laguillõ de cole rouge & oste la force de la cardiaque colerique et les grosses humeurs qui sont chauldes en lestomac elle destruit/et les doulces nourritures elle attendzist affin q̃lles puissent passer tout le corps. Telles põmes sont bõnes a mãger auant la viande & apres/ mais poires nuisent auãt manger. Pommes doulces pource q̃lles sõt attrẽpees entre les quatre qualitez elles ne nuisent poĩt a lestomac. Et aussi nest il pas bien certain q̃lle vertu elles ont de restraindre ou de lascher le ventre. Les fueilles les rainceaulx & lescorce pource q̃lles sont stiptiques & agues elles confortent lestomac & guerissent playes & defendent que les mauuaises humeurs q̃ y viendzõt ny approchent. Auicenne dit q̃ lhumeur froide et supflue a la seigneurie en la substãce de ces põmes et par auẽture celles q̃ sont parfaictemẽt doulces sõt attrẽpees en chaleur ou se tournent a chaleur. Il aduiẽt aucunesfois vne enfleure en põmes/& par especial en celles q̃ ne sont pas doulces/mais sõt sans saueur. Celles q̃ sont pleine deaue declinent a moisteur et a humeur: & celles qui ne sont point meures engendzent fleume pourritures & fieures pour la propriete de leur humeur/ et q̃lles sont crues. Pommes odozans sont cõfortatiues du cueur/& si il y a ãgoisse po' trop grãd chaleur elles sont de grãd nourrissement/et confortent la foiblesse de lestomac. Celles q̃ sont stiptiques pontiq̃s ou aceteuses si valent a dissintere/et par especial les pontiques et aussi tant les põmes comme les fueilles et le ius dicelles valent contre venins.

Des põmiers de granate. Chap. xx.

Les põmiers puniq̃s poztent põmes granates & sont assez congneues/car les vnes sont doulces les autres sõt aigres & les autres de moiẽne saueur. La region chaulde ou attrẽpee leur est bõne pource q̃lz ne peuent souffrir froid pays. Ilz aymẽt terre croyeuse/ & viennẽt biẽ en terre tẽdre & deliee & aussi en megre cõbien q̃lz viengnent mieulx en grasse. On les seme de plãtes arrachees de la racine de leur mere. Mais toutesfois il vauldzoit mieulx prẽdre lung des rainceaulx du lõg dung

courte & de la grosseur dũg mãche de cousteel & ql soit bie aplanie & aonnie aux deux boutz/& ql feust plãte de trauers cõme en oblique & q par auant il feust bien frote de fiẽte de porc en la teste & en la partie daual ou q il feust fiche a vng maillet en la seule terre crue. Et est le meilleur q le rainceau q lon y vouldra mettre soit prins quãd sa mere aura bourtõne. Et se doit on bie garder de prẽdre gettõ tout nud sourdãt de la racine sans auoir de lescorce/ & aps que il soit mis en la fosse & apuye/& q sur la racine dont il sera pres on mette & ordõne trois pierres affin q les põmes nen soient trenchees si cõme dit Palad⁹. Telles plãtations doiuẽt estre faictes en lieux attrẽpez es moys de mars et dauril. Et es lieux secs & chaulx au moys d nouẽbre. On dit pour vray q on les peult bie enter de la cõnexion des rainceaulx a ce q la moele qui sera diuisee ca & la se transporte par tout & les peult on enter en eulx mesmes vers la fin de mars & les kalẽdes dauril. On les ente drões le trõcq/& y doit estre mis le getton tout nouuel & frez trẽchez affin que la demeure ne seche lhumeur ql a q est petite. On les doit fouyr au tẽps dautõne & en printẽps/ & les former q ilz ayẽt deux ou troys ou au pl⁹ quatre tiges vng peu esleuees de terre/& retrẽcher chascun an ce qui vient en la souche ou souches ou qui naist des racines ou dentour. Plusieurs inconueniẽs & nuisãces aduiẽnẽt aux põmiers de granate. Et pource a ce q les põmes ne deuiẽgnent aigres on ne les doit point arrouser po²ce q la secheresse les faict seines et les multiplie. Toutesfois il est bon dy mettre aucune hume². Et si les põmes sõt aigres de leur nature on doit descouurir & dessacier leur racines & les fẽdre et y mettre des coings. Aucuns autres mettent & serrẽt aux racines algue marine cest vne herbe de la riue de la mer/& aussi y mettẽt ilz fiẽs dasne & de porc. Et si il ny a point de fleur on le doit attrẽper deaue en pareille mesure/& en espãdre aux racines troys fois lan ou y getter lye de huile ou y foindre algue marine & larrouser deux fois le moys. Ou q le tronc de larbre fleury soit auironne & ceint dũg cercle de plomb si cõme dit Plini⁹ ou ql soit enuelope du cuir dune couleuure. Si les põmes creuent on doit mettre au milieu d la racine de larbre pierres ou semer squille autour de larbre. Si les vers gastẽt les põmes touchez les racines de fiel de buffle ou de beuf et ilz mourrõt tantost. Urine dasne meslee auec fiẽs de pourcel resiste aux vers. Cendres et lessiue mises autour du trõcq de larbre & souuẽt espãdues alenuiron si fõt larbre bien portãt & bon. Marcial dit & afferme q les grains serõt blans q prendra argille ou croye/& y mesler la quarte partie de plastre/& q p lespace de troys ans on le ioigne aux racines de larbre. Et luy mesmes dit que les põmes seront merueilleusement grosses po² mettre vng pot de terre sur larbre & q le raincel & le fruict soient mis dedẽs/& q il soit atache & asseure tellemẽt ql nen puist yssir hors/& q le pot de terre soit tellement couuert q leaue ny puist entrer/ & quãd viendra en autõne on trouuera les põmes du grãd du pot. Et aussi dit q qui prẽt ius de pourcelaine & de tintimale autant de lung cõme de lautre meslez ensemble/& que le trõc du grenatier en soit oinct auãt ql gette q il y en viẽne pl⁹ de põmes. On doit cueillir les pommes quand on apercoit leur meurete par la rougeur des grains. On les peult garder par percer les queues & les pendre a filez ordonneement ou quelles soient cueillies entieres & puis plongees en eaue de mer ou en autre eaue salee. Et quãd elles auront trẽpe-

dedens par trois iours quelles soient sechees au soleil/ et laissees de nuict soubz le ciel a descouvert/ et apres quelles soient pendues et gardees en lieu froid. Et quand on en vouldra user quelles soient premier trempees en eaue par ung iour naturel. Et aussi pour bien garder lesdictes pommes on les peult enveloper en argille destrempe comme mortier/ et puis quand la terre sera seche les pendre en lieu froid soubz le ciel. Et aussi les peult on garder par les couvrir dung pot a moitie plein de sablon ou gravois et les laisser soubz le ciel. Et si les pommes sont cueillies avec leurs queues et verges soient lyees et fichees en cannes ou en verges de seuchz et ainsi sans entretoucher quelles soient fichees en sablon ou gravois en telle maniere quelles soient par troys ou quatre doigtz audessus du sablon. Cecy aussi peult estre faict soubz le tect et le couvrir en une fosse. Et les peult on garder encores plus prouffitablement quand on les cueille sans trop grand raincel. Aultrement que lon mette de leaue en ung vaissel iusques au milieu/ et que les pommes soient pendues audit vaissel audessus de leaue tellement quelles ne touchent a lhumeur/ et que apres le vaissel soit si bien cloz que le vent ne si boute. Et aultrement on met orge en ung tonnel/ et puis on met les pommes dedens lorge en telle maniere quelles ne touchent lune a lautre/ et apres est cloz le tonnel par dessus. On faict vin de pommes granates par la maniere qui sensuyt. Lon prent pommes granates bien purgees et meures et les met on dedens une tonchie de palmier/ et les espraint on en ung vaissel propre et les cuit on ung peu doulcement iusques a la moitie/ et quand elles seront refroidies on les mettra en vaisseaulx bien reliez et estoupez de poix et de ciment ou de plastre et cloz de toutes pars. Aucuns autres ne les cuisent point/ mais ilz mettent en chascun

septier une livre de miel/ et puis le mettent en ung vaissel comme dit est. On faict moult bonnes hayes des pommiers de granates especes espineuses et fortes et qui neantmoins portent moult de fruict. Pommes granates sont moult prouffitables en medicine et plus que a viande/ car combien que leur nourrissement soit bon toutesfois il est moult petit pour leur subtilite et leur legiere digestion. Elles sont composees de quatre parties/ dont la premiere est lescorce/ la seconde la chair/ la tierce la liqueur/ et la quarte sont les graines et sont toutes stiptiques. La liqueur est froide/ mais cest par diverses manieres selon les diversitez des saveurs et liqueurs/ car les aulcunes sont pontiques/ les aultres aigres/ les autres doulces/ et les autres sans saveur. On ne peult prendre les pontiques en viande pource que nature a horreur de leur ponticite et aigreur/ et ne sont prinses fors en medicine/ et qui escorcheroit ung peu telles pommes par dehors/ et buveroit le ius avec vin ou sirop laxatif il espraint le dessus de lestomac/ et en gette hors lhumeur et la pourriture de dessoubz/ et quand il aura netoye lestomac il le conforte sans blecer les nerfz/ et pource icelluy ius vault a fievres de longue main qui sont venues de pourries humeur et a gratelle et demengeure qui procede de fleume sale. ¶ Les pommes aigres pource quelles ont peu de substance terrestre sont en plusieurs choses de meilleur operation que les autres. Elles estaignent la chaleur du foye et confortent les membres/ et par especial lentree de lestomac et le cueur et le foye/ et pource valent elles a cardiaque chaulde et a douleur qui est en la bouche de lestomac par cole rouge. Et si ont telle propriete que qui en gette le ius es yeulx de ceulx qui ont la iaunice il oste la iaulneur des yeulx. Et qui oste lescorce a telles pommes aigres/ et que le ius en soit prins et

cuit auec miel tât ql soit en forme doignement il vault a oster longle de loeil & purifie la veue & les yeulx de grosses humeurs et visqueuses. La liqueur de la pôme granate doulce est pl9 chaulde / plus grosse et mieulx digerable / & pource elle donne aucune chaleur a lestomac / & est tost muee en cole rouge. Et pource nest elle pas bône a persône q est en fieure / mais elle faict le ventre moiste & adoulcist lasprete de la poictrine / & vault côtre la toux. Mais la pôme q est ague entre doulce & aigre côme moyêne nest pas moins côuenable a la chaleur du foye q laigre / mais elle na pas force de restraindre le vomir ne le flux de vêtre. La pôme sâs saueur q a ainsi côe saueur deaue appartient a froidure pour sa liqueur & nature deaue q est grâde: & pource elle nest pas côuenable en medicine / ne en buuraige / ne en viâde. Elle ne vault riês en viâde pource qlle na pas saueur q les mêbres doiuêt attraire. Et si ne vault en medicine / pource q par leaue dont elle est pleine / elle ne recôforte point lestomac / ne nêpesche a vomir / ne le flux de vêtre / et pource elle engendre ennuy en lestomac / & le faict chetif foible & mol: & luy empesche a digerer la viâde / & pource est elle cause denfleure & de ronge destomac. Les grains de pômes granates quâd le ius en est esprainct sont bôs a restraindre le vomir de coleriq / et le ventre par especial quâd ilz sôt rostiz / et on en boit la pouldre / et si estaignent la chaleur de lestomac et laguilon de la cole rouge & le rôge. Leurs escorces sôt froides seches & terrestres: & si on les cuit en eaue / & q on en face clistere il restraint dissintere & dyarrie. Et la decoctiô q lon appelle en medicine apozime / si guerist les gêciues & les conforte et restrainct. Et aussi restrainct le flux de sang des esmorroides & des femmes. Et q cuist les escorces en vin & le boit il boute hors les vers du ventre & aultres bestes & les tue. La fleur de granates on lappelle balaustre / & est encores pl9 stiptiq & pl9 seche q toutes les choses dessusdictes & la doit on aucunemêt secher & garder en vng vaissel de voirre / et est froide & seche au secôd degre. On la peut garder en grâd vertu par deux ans / elle vault ptre vomissement colerique & contre flux de ventre q procede de foiblesse de la vertu côtentiue. Et contre tel vomissement lon broyera / et cuira lon ces fleurs en vin aigre & moillera lon vne espurge dedês / & puis sera mise sur la fourchete de la poictrine / & encontre le flux on la cuira en eaue de pluye / & puis en sera laue le ventre & estuue. ¶ Auicêne dit que les escorces des pômes granates & de balaustre chascune par soy arreste flux de sâg / & afferme et solide les playes & anciennes rongnes & gratelles / & si fortifie les dentz qui lochent.

¶ Des periers. Chap. xxj.

Perier est vng arbre tres cômun & en est de moult de manieres / & en diuerses contrees en sont trouuez de diuers. Et pource seullemêt en seront dictes les generalles diuersitez. Car les aucunes sont meures en iuing / les autres en iuillet / les aultres en aoust / les aultres en septêbre / & les aultres en octobre. Et les aucûes q lô cueille en ce temps qui ne sont pas meures iusqs a leste ensuyuant. Les aucunes sont petites / les autres grosses / & les autres moyênes. Les aucunes sont de couleur iaune / les autres vertes / et les autres rouges. Les aucûes sôt mâgees auant qlles soiêt meures / & les autres ne peuent estre mangees si elles ne sôt meures. Les aucunes ont dure escorce / & les autres tendre et delitee. Les aucunes sôt pierreuses dedês / et les autres nô. Les aucûes sôt tresdoulces

et les autres vertes et aigres. Les aucunes sont stiptiques & pontiques/ & les autres sans saveur. Les aucunes sont de tresgrand oudeur/ & les autres de peu ou neant. ¶ Perier souffre tout estat du ciel/ car il croist en chault air & en froid & en attrempe/ & fructifie bien. On le peult planter en terre mesgre & en grasse/ mais en la terre mesgre et seche/ & en croye les poires seront menues/ & dures & les arbres petiz & come vieilz & gastez/ & par especial en terre ou il y a saliue ou amertume a la racine/ mais en terre grasse & doulce les arbres y sont greigne's & plus fors/ & les fruictz meilleurs & plus nobles/ et par especial si la terre est assise es costez des montaignes ou en terre plaine pres de montaignes/ car le perier ne forlignera point en telle terre/ & ny aura point de default en luy ne son fruict. Mais en lieux tres moiste loings de montaignes & pleins deaues les arbres seront grans et a belles branches & les fruictz gros & enflez & vers ou sans vive couleur/ & sera aucunement leur oudeur & saveur perdue & estrangee. On peult planter les raimceaulx des periers ainsi comme il est dit des oliviers/ & par telle maniere/ mais aucunesfois ilz viennent atart & ne fructifient pas bien parfaictement. Aucunesfois on plante les poires & est de necessite quelles naissent/ car nature les rappelle a leur naissance/ mais cest a longue attente & naissent sauuages & non pas francs. Et pource il vault mieulx enter verges & gettons des francs sur les sauuages ou que lon pregne plantes des sauuages a racines et les planter/ & quand elles seront reprinses les enter. Et doit avoir entre deux arbres espace de trente piedz. Es lieux qui sont chaulx arres & secs on les doit planter ou transplanter en octobre & novembre: et es lieux froidz en feurier & en mars: & es lieux atrempez en chascun de ces temps. On lente convenablement en perier aigre & en doulx & en nefflier & y vient tresbien/ & aussi en aubespine/ et en coignier/ mais il ne peult venir en ces dernieres a parfaicte grandeur & avec ce si reprent il bien en aulcuns autres arbres quand il est ente/ mais cest sans prouffit/ et pource sen doit on passer. Perier peult bien estre ente en terre/ & dessus terre empres terre et enhault si come dit est au second livre en parlant des generales manieres de enter: & le peult on enter en lescorce & en la taille du tronc a la hamende & a la perche de saulx percee & puis enseuelie soubz terre/ et par la maniere demplastre/ par celle qui est appellee au morcel comme dessus est dit au second livre. Perier sesiouist de souvent fouyr & fumer grandement. On le doit former en maniere quil nait que une tige haulte par dessus terre de huict piedz ou de dix au plus/ & la on laisse espandre les rainceaulx & les branches. Il advient es periers plusieurs nuisances/ lesquelles sont nommees avec les cures au commencement de ce present cinquiesme livre ou il est parle & traictie des arbres en commun. On cueille les poires sans peril si les foibles rainceaulx denhault sont liez a bonnes cordes avec les fors/ & que les branches dembas soient soustenans eschelles & eschellons. Periers ont tendres rainceaulx & qui brisent a peu dachoison/ & par especial quand larbre vient a vieillesse. Les poires sont cueillies en divers temps selon la diversite de leur nourriture. ¶ Celles deste sont bien cueillies quand leur saveur et oudeur monstrent leur meurete. Et si on les cueille ung peu tost quand elles commenceront a meurer elles se garderont plus longuement que si elles estoient cueillies toutes meures. ¶ Celles qui sont meures en la fin dautonne/ & que lon veult garder par yver doivent estre cueillies au moys doctobre & au decours de la lune par temps secq.

¶ Poires sont biē gardees quād elles sōt cueillies diligēment bōnes ꝛ cleres ꝛ bien entieres/ꝛ pres q̄ dures ꝛ aucunemēt vertes ꝛ puis q̄lles soiēt couuertes de pailles ou de fromēt en vng lieu sec ꝛ obscur. Aucuns les cueillēt a forces ꝛ tenailles ꝛ les mettent tātost en vaisseaulx poissez et reliez/ꝛ puis fermēt la bouche du vaissel de plastre ou de poix / ꝛ les laissent soubz sablon en lair. Et les autres mettēt en miel les poires q̄ ne sont point entretouchees. Aussi poires taillees par le milieu / et les grains ostez peuēt estre sechees au soleil/ ꝛ puis les mettre en eaue froide salee/ꝛ les y laisser vng peu/ꝛ apres les mettre en eaue doulce / et les y garder ou en moust doulx ou en vin cuit/ꝛ ainsi elles seront bōnes a manger. ¶ On faict vin de poires en les cassāt ou froissāt/ꝛ apres on les met en vng sac de toile deliee/ ꝛ aucune chose pesante dessus pour les presser. Ce vin dure tout lyuer/mais il aigrist en este. Et si faict on vin aigre de poires en telle maniere. On prent poires aigres ꝛ sauuages/ꝛ les garde lō meures en vng mōcel iusq̄s a troys iours/ꝛ puis on les met en vng vaissel ou il y a eaue de fōtaine ou de pluie/ꝛ couure lon ce vaissel/ꝛ les laisse lon aīsi par trēte iours / ꝛ depuis lors tāt cōme on sachera du vin aigre on y mettra autant deaue po² le retenir. On faict aussi vne telle liqueur de poires. Lō prēt poires tres meures ꝛ les bat lō ꝛ froisse ꝛ casse auecq̄s du sel. Et quād le² chair sera toute cassee ꝛ resolue on les mettra en cuuiers ou autres vaisseaulx biē liez ꝛ poissez ꝛ serōt la laissez iusq̄s a troys moys / ꝛ lors on prēdra icelle chair de ces poires ꝛ il en ystra vne liq̄ur blanchastre de tres agreable ꝛ tres plaisante saueur. On faict du boys de perier tresbelles tables ꝛ beaulx aiz po² faire de beaulx ouurages ꝛ plaisās. Les poires sauuages sōt pl⁹ dures pl⁹ froides pl⁹ seches ꝛ plus pontiques q̄ les franches. Les poires aigres ꝛ pontiques sont de la nature aux sauuages ꝛ cōfortēt lestomac ꝛ serrent le ventre/ ꝛ sont froides ꝛ seches cōuiennēt a medicine ꝛ non pas a viāde/ ꝛ pource il les cōuient mettre a raison par engin pour les amollier ꝛ oster leur aspre te cōe par les cuire en eaue ou p les pendre sur fumee deaue chaulde ou les enueloper en paste ꝛ les rostir ou les confire en miel. Plateari⁹ dit q̄ les poires soyēt cuites ou crues serrent le ventre/et si elles sont cuites en eaue de pluye/ꝛ on les met cōe vng emplastre sur lestomac elles guerissent de vomir qui viēt de cole: ꝛ q̄ les met dessus le petit ventre elles restraignēt le flux de ventre. Les poires meures et doulces sōt de complexion attrempee / car elles sont moins froides q̄ les aultres/ et pource elles eschauffent ꝛ aydent a la digestion / et si valēt a ceulx q̄ ont froid estomac ꝛ secq. ¶ Poires sont de telle nature que qui les cuist auec champignons qui croissent en grasse terre elles perdent toute leur malice et ne blessent point/et par especial si elles sont sauuaiges pour leur pōticite. La cendre du perier sauuaige beue auec aulcune liqueur vault moult a ceulx qui sont greuez ꝛ malades de trop māger champignons ꝛ qui en sont ainsi comme estains. Les branches et les raineaulx de perier sont stiptiques seulemēt. Mais la stipticite des poires est meslee auec vne doulceur deaue. Auicenne dict que les poires sauuaiges seches confermeut et consolident la nature de femmes.

¶ Des pruniers. Chap. xxi.



Pruniers est vng arbre moult cōmun ꝛ bien cōgneu/ꝛ en est de plusieurs manieres/ꝛ sōt les aucūs frācs/ꝛ les autres sau-

naiges. Les pruniers francs font les aucũs prunes blãches les aultres noires et les aultres rouges. Aucũs les font molles et les aultres durtes. Et les aulcunes grosses et les aultres menues. Les pruniers demãdẽt principallemẽt air tiede/⁊ si peuẽt assez bien porter air froid. Ilz sesiouyssent de lieux gras ⁊ moistes/⁊ aussi leur valent lieux glaireux ⁊ pierreux. Le fiẽs ne leur vault riẽs po^rce q̃ les prunes en deuiẽnẽt verreuses ⁊ chẽẽt a terre. On les seme es moys dautõne ⁊ de nouembre en terre dissoulte ⁊ biẽ remuee/⁊ puis les met on deux paulmes en pfõd ou moins. Les noyaulx doiuẽt estre mis en terre au moys de feurier/mais on les doit p̃mier laisser trẽper troys iours en bõne lexiue: affin q̃ ce les face plustost germer. Et est bõ de les mettre au lieu ordõne po^r semer/ ⁊ puis q̃ enuiron deux ans apꝛs ilz soient trãsportez ou on les vouldra auoir ⁊ nourrir. Et en ces moys on les peut prẽdre des plãtes q̃ on leuera des racines ⁊ de lescorce de la mere sãs fiẽs. Pruniers ne demãdẽt pas moult parfõdes fosses pource q̃lz ne fichẽt leurs racines gueres en parfõd/ et si ne leur fault pas trop grans espaces pource q̃lz ne se entre ẽpeschẽt gueres lũg lautre. ¶ On les peult enter en eulx mesmes et en peschers ⁊ agmãdiers/mais ilz en abastardissent ⁊ deuiennent petis/et reçoiuẽt en eulx agmãdes ⁊ põmes selon aucũs ⁊ pesches aussi ⁊ muniachus. Il est tẽps de les enter en la fin de mars/ou en ĩauier auãt q̃ il cõmence a lermoyer ⁊ getter gõme/mais iay tresbien esprouue q̃ au moys de feurier il se reprẽt ⁊ viẽt tresbiẽ. Quãd le prunier est ne il sesiouist de humeur frequẽtee ⁊ de foyr souuẽt et extirper les faulx gettons q̃ viẽnẽt de la racine exceptez ceulx qui se garderõt pour plãter. On doit former le prunier en telle maniere quil nait que vne tige/et quelle ne soit pas moult esleuee de terre. Si larbre est lãgoureux ⁊ chetif on y doit mettre de la lye de huille ⁊ dune mesure trẽpee egalement sur la racine/ou des cẽdres de four/ et par especial des cendres de vignes. Si les prunes chẽẽt de larbre il cõuiẽt percer la racine dune tariere/et y ficher vng coing dolivier sauuaige. Si il y a vers ou formis y soit remedie cõme dessus est dict au traictie des arbres en cõmun. ¶ On peult auoir ⁊ garder prunes p les cueillir meures/⁊ les fẽdre en trois ou quatre pties/et les secher au soleil/⁊ les mettre en potz de terre ou autres netz vaisseaulx. Aucuns les mettent fresches cueillies en eaue de mer ou en eaue chaulde/et les sechent au four ou au soleil. On faict tresbonnes hayes ⁊ prouffitables de pruniers pource q̃ le^rs brãches sõt drues ⁊ multipliẽt moult dõt les hayes sõt plus fortes ⁊ espesses/⁊ si font assez de fruict. Et apꝛs deux ou troys ou quatre ans on les peult tailler ⁊ en faire des eschalas pour les vignes ⁊ fagos a chaufer. Et affin q̃ lõ ait grãd abõdãce de diuers pruniers lon fera recueillir par enfans noyaulx de diuerses prunes/⁊ les secher au soleil/⁊ q̃lz soiẽt plãtez quatre ou six ensemble/⁊ quãd ilz serõt creuz on les plãtera en hayes par fossez/⁊ les y laissera lon croistre/⁊ puis les conduire cõme il appertiẽt. ¶ Prunes sont de peu de nourrissement/⁊ en y a aucunes blanches qui sõt dures a digerer ⁊ nuisent a lestomac/ mais elles laschent vng peu:⁊ pource q̃lles sont grosses on ne les doit point manger que elles ne soyent auãt parfaictemẽt meures sur larbre. Des prunes noires/ les aucunes sont franches/et les aultres sont aigres ⁊ sauuaiges. Et aussi des frãches les aucunes sont grandes et parfaictement meures et doulces/et les aultres

sõt crues aigres ⁊ vertes põtiq̃s ⁊ dures/
et les autres sont rouges. Les noires pru
nes meures ⁊ doulces sõt moins froides
et plus moistes/car leur froidure est au cõ
mẽcemẽt du p̃mier degre/⁊ lhumeur en la
fin. Mais Plateari⁹ dit q̃lles sõt froides
et moistes au secõd degre. Auicẽne dit q̃l=
les sõt froides au cõmẽcemẽt du secõd de=
gre ⁊ moistes en la fin du tiers. Elles ren
dent lestomac froid ⁊ laschẽt le vẽtre ⁊ dis=
soluẽt la cole rouge/⁊ la gettẽt hors toutes
foys q̃ trop en vse elles nuisẽt a lestomac.
Les prunes crues dures ⁊ vertes sõt tres
mauuaises en medicine ⁊ en viãde/car el=
les sõt dure doule² en lestomac ⁊ ne nour=
rissẽt poĩt/mais elles trauaillẽt. Les pru
nes rouges sõt pl⁹ froides ⁊ moins moi=
stes. Les aigres sont pl⁹ stiptiq̃s ⁊ trop et
pource elles valẽt a flux de vẽtre appelle
dyarrie ⁊ dissintere. Aucũs les cueillent
meures ⁊ les taillẽt par le milieu/⁊ puis
les sechẽt au soleil ⁊ gettẽt dessus cõe asp=
gemẽt de vin aigre/⁊ apres les mettẽt en
vaisseaulx ⁊ ont telles prunes plus grãd
vertu de refroider q̃ les autres prunes se=
ches nont ⁊ si adoulcissent pl⁹ les entrail=
les/⁊ pource sont elles bonnes en fieures
agues ⁊ en autres maladies agues ⁊ a re=
straindre le vẽtre ꝯtre flux colericq̃/⁊ si el=
les sõt vertes on les dõnera a mãger/et si
elles sõt seches on les doit cuire en leaue ⁊
mãger les prunes ⁊ boire leaue. Auicẽne
dit q̃ la gõme des prunes est subtiliatiue
⁊ incisiue ⁊ brisant cõsolidatiue ⁊ cõgluti=
natiue ⁊ afferme rongne. Et quand on la
cueille des fueilles des pruniers elle def=
fend la bouche de faire flux a chũn des co
stez ⁊ a la luete/⁊ aussi est bõne ceste gõme
pour les escripuains: si cõe dit Ysidorus.

Des peschers. Chap. xxiij.

PEscher est vng arbre bien cõmun et
congneu/⁊ est petit ⁊ croist tost/⁊ ne
dure pas lõguemẽt. Il vient en to⁹ lieux/
mais si il viẽt en chauld air ⁊ en terre are
neuse ⁊ graueleuse ⁊ ait humeur/ il est de
noble duree/peschers mourroyẽt en lieux
froidz ⁊ vẽteux q̃ ne les deffẽdroit aucune=
mẽt. On doit plãter les noiaulx es lieux
chaulx ⁊ en terres fouyez au moys de no=
uẽbre loing lũg de lautre dũg ou de deux
piedz/⁊ en autres lieux en iãuier/⁊ quãd
les plãtes serõt creues on les trãsplãtera/
et selõ Paladi⁹ nõ pas plus parfond q̃ de
deux paulmes ou de troys couuers de ter
re/⁊ quãd larbre sera tendre on le nettoye=
ra tout alenuiron ⁊ mettra lon vne petite
plante ou deux au pl⁹ en chascune fosse/⁊
ne les doit on pas mettre trop loing lune
de lautre affin q̃lles deffendẽt lune lautre
de lardeur du soleil. On les doit enter en
lieux froidz en ianuier et en feurier et en
lieux chaulx en nouembre/⁊ par especial
empres terre es pl⁹ beaulx raincеaulx et
tendres pres de la tige ou de larbre/car en=
hault ilz ne tẽdroiẽt poĩt. On ente le pes=
cher en soy/⁊ en agmandier ou prunier au
moys dauril ou en may en lieux chaulx.
En ytalie on le peult ẽter en may ⁊ en iuig
a loiselet cest adire a lẽplastre/car lon tren
che le trõc par dessus/⁊ lemplastre lon de
plusieurs gettõs cõme dessus est dict. Iay
trouue pescher ente sur prunier au moys
de feurier q̃ estoit tresbiẽ venu. On le doit
destortiller en autonne/et le fumer de ses
fueilles/⁊ le doit on retailler en ostãt seule
mẽt les choses seches ⁊ arres/car q̃ oste=
roit le verd il secheroit si cõme le dit Pala
dius/mais lexperiẽce y cõtredit en nostre
face/car en iuing q̃ oste les gettons q̃ sont
venus en lieu nõ deu larbre en est faict pl⁹
bel ⁊ en vault mieulx/mais parauanture
les lieux estoient plus secs en sa cõtree et
trop. Peschers sechẽt de trop grãd ardeur
de soleil/⁊ pource on les doit aider par sou

uent leur donner humeur au vespres/& de-
mettre aucuns obstacles cõtre lardeur du
soleil/si cõe dit Paladi⁹/mais cest a enten
dre en lieux trop chaulx & trop secz: car il
nen est point de necessite en pays q̃ est attẽ
pe. On doit laisser au pescher vne seule ti-
ge q̃ soit vng peu esleuee par dessus terre
& si larbre languist on gettera a la racine de
leaue meslee auec lye de vieil vin. Si la
bruyne le fiert on doit mettre du fiẽs encõ
tre la racine/ou lye de vin & eaue auec cõe
dessus est dit. Ou q̃ mieulx est on y met-
tra eaue ou feues auront este cuites cõe dit
Paladi⁹. Si les vers lassaillẽt cẽdre mes-
lee auec lye de huile les estaindra/ou vri-
ne de beuf meslee auec le tiers de vin ai-
gre. Si les pesches en cheẽt on doit descou
urir les racines & ficher au trõc vng coing
dung arbre appelle lẽtiscus/ou de terebin
tus si cõme dit Paladi⁹: ces deux arbres
sont la poix resine: ou q̃ la tige soit percee
au milieu dune tariere/& y ficher vng co-
ing de saulx. Si les pesches sont ridees &
flestries ou pourries lon trenchera lescorce
entour vng tronc/& quãd aucune humeur
en sera saillie on recouurera la playe dar-
gille ou de boe meslee auec paille. Cõtre
les vices et deffault du pescher moult y
vault & prouffite q̃ lon pẽde aux branches
vne chose nõmee spartea. ¶ Lõ peult gar-
der pesches par oster les noyaulx & les se-
cher au soleil ou que les noyaulx ostez on
les cõfise en miel/& lors elles sont de tres-
plaisante saueur. On les peult aussi gar-
der si lon estouppe le nõbril dune goutte
de poix chaulde/& puis les mettre en au-
cun vaissel. ¶ Les pesches sont froides et
moistes au secõd degre & engẽdrẽt fleume.
On les doit mãger a ieun/& puis on doit
boire apres bõ vin vieil & d bõne odeur. Il
est deux manieres de pesches. Les vnes
sont grosses & moles & ont plus deaue/car
elles ont pl⁹ de froideur & de humeur. Et
les autres sõt maindres fermes & dures &
sõt pl⁹ terrestres froides & seches aucune-
ment/& par especial quãd elles ne sõt pas
meures sur larbre ou qlles sõt crues & ver
tes. Le ius des fueilles du pescher beu get-
te hors les vers/& aussi q̃ en faict vng em
plastre & le met sur le nõbril. Selõ Auice-
ne q̃ gette du ius des fueilles de pescher
dedẽs loreille il tue les vers. Les pesches
meures sõt bõnes a lestomac/& si ont vertu
de dõner appetit de mãger/& ne les doit on
point mãger apres autre viãde pour ce qlles se
corrõproiẽt & si la corrõproiẽt. Les pesches
seches sõt de tardiue digestiõ & ne sõt pas
de bõne nourriture cõbiẽ qlles nourrissẽt
assez. Et les pesches meures adoulcissent
le vẽtre & amolliẽt: & les vertes le serrent.

Du palmier. ¶ Chap. xxiiij.

PAlmier est vng arbre q̃ porte
dates. Il veult air chauld et
attrẽpe. Et en chauld climat il
meurist son fruict auãt yuer:
mais es froidz climatz cõe le cinquiesme
& le sixiesme il ne le meurist fors apres yuer
et au cõmencemẽt de printemps ou deste.
Mais vers le septiesme climat il bouriõ-
ne et ne vault riens pour le froid. Et a
mieulx dire il ne peult viure au sixiesme
climat/& a peine peut il viure au cinquies-
me. Il demãde terre sablõneuse & pouldreu
se. Et est certain que les lieux ou les pal-
miers croissent si ne sõt point prouffitables a
autres fruictz. ¶ On seme le palmier par
ses plantes en auril & en may/& quand on
met la plãte en terre on y met de la grasse
terre audessoubz de la plãte ou entour. Aus-
si seme lõ les noyaulx en octobre: mais qlz
soiẽt nouueaulx & non vieilz ne alterez/&
doit on mesler au semer d la cẽdre auec les
noyaulx/mais on doibt sauoir q̃ a peine
peult venir dung noyau vng palmier qui

croisse/ꝛ po^r ce en doit on mettre plusieurs ensemble pource q̃ la plante qui vient dung noiau est si foible q̃lle ne peult faire trõc q̃ puist soustenir larbre/mais plusieurs plãtes ioinctes ensemble et nees parfont le tronc de larbre. Et encores cõbien que les noyaulx ꝛ grains des autres arbres ayẽt vertu bourtiõnant les vngs enhault/les autres embas/les autres enuirõ/ꝛ les autres entour. Le palmier a sõ noyau ainsi cõme audes/ꝛ la il a vng trou estroit ꝛ lõg dont son germe yst. Et pource seroit bõne maniere de les planter que lon preist deux noiaulx de date/et q̃lz feussent cousuz en telle lung trou dung noyau appliq̃ iustement cõtre lautre/ꝛ q̃ ainsi feussent plãtez ensemble en telle maniere q̃ lune plante se ioingne en lautre/ꝛ lors la vtu des deux cõioincte pourra faire le trõc ꝛ larbre plus parfaicte pource q̃ le palmier dune vertu ne prouffite point tant pour le sexe qui est plus distincte en cest arbre que es autres et aussi pour la foiblesse du trõc/ꝛ aussi le palmier masle ne faict poĩt de fruict tout seul/mais quãd il est plãte empres femelle il se incline vers elle en telle maniere q̃ les rainceaulx de lũg ꝛ de lautre sẽtretouchent. Et la cõiunction des rainceaulx de la femelle faict cõpression aux rainceaulx du masle/ꝛ lors les palmiers se departẽt ꝛ desseurẽt densemble/ꝛ cõcoit la femelle nõ pas par substãce gettee hors du masle/mais par la vertu de luy et peult estre ce prue ꝛ tesmoigne par les oeuures des labour^rs: car quãd le masle ꝛ la femelle sõt plantez loing lung de lautre ilz arrachẽt les rainceaulx du masle/ꝛ les mettẽt sur la femelle/ꝛ lors la femelle les estraint entre ses branches ꝛ entre ses fourches ꝛ en cõcoit. Et puis q̃ cest chose certaine q̃ la femelle se charge de fruict par la cõmixtion du vent q̃ luy porte lesperit ꝛ lhumeur du masle ce nest pas d̃ merueille si la femelle q̃ a empres soy plusie^rs masles ꝛ semẽces qui luy aidẽt ꝛ valent a ceste impregnatiõ ꝛ meuremẽt si la plãte ꝛ le fruict en valent mieulx mesmemẽt q̃lle a la vertu ꝛ substãce de plusieurs masles. On doit trãsplãter le palmier quãd il est dũg an ou d̃ deux ꝛ le doit on souuẽt fouyr alẽuirõ en iuing ou au cõmencemẽt de iuillet affin q̃ par arrouser il surmonte les ardeurs deste. Les eaues aucunemẽt salees aidẽt aux palmiers. Si larbre est malade on le deslacera ꝛ retrenchera et y mettra lon lye de vin vieil/ou lon retrẽchera les cheueulx q̃ seront a superfluite a la racine ou lon fichera vng coing de saulx entre les racines eslargies. Palmier croist a grand peine et dure lõguemẽt ꝛ ne faict point de fruict q̃ il nait cent ans ce dit Plinius. Et deuõs scauoir q̃ ce fruict de dates ne depend poĩt des rainceaulx de larbre par queues q̃ lon appelle cotillõs aincois ont sieges ou elles sont sur les rainceaulx sans moyen et encores q̃ est pl^9 a merueiller en vne chascune escorce elle gette ꝛ faict son fruict sur les rainceaulx ou le fruict est laq̃lle escorce ne se euure pas par enhault cõe la rose/le liz/ꝛ plusieurs autres fruict aincois se euure par la ptie dẽbas deuers le raincel. Cest arbre a au souuerain sõmet vne capse ou vne huchete en laquelle est cõtenue vne molle suſtãce qui moult approche a la substãce de la date/ꝛ quãd on la trenche le palmier si seche. ❡ Les dates sont chauldes au secõd degre ꝛ moistes. Et engẽdrẽt gros sãg/ꝛ sõt de forte digestiõ toutesfois elles sõt plus digerables q̃ figues/ꝛ font mieulx vriner/mais ceulx q̃ sont acoustumez den vser si encourẽt cõstipatiõ de foye ꝛ de rate ꝛ durete enfleure ꝛ grosseur: dates nuisent aux genciues et aux dentz/ꝛ font douleur en lorifice de lestomac.

De pyn. Chap.xxv.

Pyn est vng arbre assez cōgneu et si cōe son croit il prouffite a toutes les choses q̄ sōt soubz luy. Il ayme lieux pres de la mer et lieux gresles entre mōtaignes & pierres/ & y est plus gaste et plus hault. Et es lieux qui sont moistes & venteux la croissance des arbres en est pl⁹ ioyeuse/ mais on appliq̄ra a ceste maniere darbres espaces aux mōtaignes q̄ ne peuēt estre prouffitables aux autres/ & pource soiēt diligēment arez purgez & appareillez ces lieux a la costume de fromēt/ & puis semez & couuers a vng petit sarcloir/ & q̄ les grains ne soiēt mis en pfond q̄ cinq doigtz seulemēt & quād ilz serōt nez q̄lz ne soiēt pas transportez pource q̄lz ne cōprennēt pas de leger & si croissent a peine / et ne les doit on tailler en q̄lque tēps pource quilz mourroient. Et au lieu ou le raincel est trenche ou q̄ la racine soit taillee lautre ne reuient point. On le seme de ses noiaulx q̄ aient este auāt tēps en eaue par troys io²s. En chauldes cōtrees & seches au moys doctobre & de decembre. Et en cōtrees froides & moistes en feurier & en mars. Aucūs diēt q̄ le fruict du pyn peut croistre & adoulcir/ mais ilz procurēt les plātes par telle maniere. Ilz prennēt plusieurs semences ensēble/ & les mettēt en aucū gobet ou escuelle de fust/ & lemplēt de terre & de fiens/ & si toutes ne viennēt a bien ilz laissent celle qui est plus ferme & ostent les autres/ & si elles ne prennent bōne croissance q̄ on en transporte iusq̄s a troys plantes en ce gobet ou escuelle de fust q̄ sera rōpu & deliee & mise en terre/ & quād cela sera casse & pourry ilz dōnent greigneur largesse de terre a leurs racines & toutesfois il meslēt gras fiēs auec la terre. Et si doit on biē garder q̄ la racine qui est lōgue & droicte soit transportee toute entiere & saine iusq̄s au bout. On doit garder larbre des bestes tāt cōe il est tendre seulemēt / & quil ne soit deffoule quād il est trop foible. Le retailler & la putacion se prēnēt seullemēt nouueaulx arbres de pyn affin q̄ laccroissemēt q̄ lō espere soit double. On dit q̄ les vers croissent legerement soubz lescorce du pyn q̄ le rongent & destruisent le bois / & pource larbre dure pl⁹ lōg tēps quād on le despouille souuent de ses escorces. Les pōmes de pyn si peuent estre sur larbre iusq̄s en nouēbre/ & doit on cueillir les pl⁹ meures auāt q̄ les noiaulx soiēt pourritz q̄ ne peuēt durer si ilz ne sont purgez. Toutesfois aucuns dient pour certain que qui les cueille auec leur escaille / & soient mis en potz de terre neufz/ & q̄ ces potz soient peremplitz de bōne terre q̄ ilz se gardent bien. ¶ Les pyns sōt chaulx & moistes au secōd degre/ & selō Auicēne ilz sont chaulx & moistes au troisieme degre / & ont vertu de adoulcir et de amoistir et aucunes maniere de ouurir. Cest tresbōne viande pour gens q̄ labourent/ & sont malades es parties spirituelles/ & de apostume de froide cause & de humeur/ & aux gēs q̄ ont seche toux & foible esperit/ & ne peuēt auoir leur alaine ne respirer. Ilz croissent le sang aux ptisiques & a ceulx q̄ ont leur chair pdue. Ilz enflābent luxure. On les peult dōner to⁹ seulz & aussi auec sirop ou electuaire ou en viande. Lescorce de dehors quād le fruict est p̄mierement prins de larbre vault cōtre la toux si on la cuit bien en eaue/ & puis q̄lle soit mise sur les charbons/ & que le malade en recoiue la fumee.

¶ Du poiure. Chap.xxvi.

Poiure vient sur vng arbre petit qui naist/ croist/ & fructifie tresbien au premier climat au signe de lescreuice ou il a grād

ardeur du soleil/ & p especial en la montai-
gne q est nômee caucasus dôt Isidore dit q
les serpes gardent les forestz ou le poiure
croist. Mais les gês de celle terre ardent
les boys quâd le poiure est meur & se fuiêt
les serpens pour le feu/ & par le moyen du
feu les grains du poiure q sôt blâs de na-
ture si deuienêt noirs & ridez. Mais Dio
scorides dit q les Sarrazins de celle ptree
le mettêt au four po' luy oster la vertu ge-
neratiue/ affin q sil estoit seme en autres
côtrees par le monde q il ne peust croistre.
Il naist aussi es parties actepees/mais il
ny fructifie point/et pource quâd a no' ny
deuons point estudier a le semer pource ql
nen vièdroit point de prouffit. ¶ Poiure
est chauld & sec au troiziesme degre & a ver
tu dissolutiue et côfortatiue. Qui met de
la pouldre au nez elle faict esternuer & net
toye le cerueil de fleume supflu. Le vin ou
poiure et figues seches serôt cuitz nettoye
les ptes espirituelles de glueuse humeur
& vault merueilleusemêt côtre astme froid
et est aidre a ceulx q ont courte alaine. La
pouldre de poiure mâgee auec figues faict
digerer & côforte moult. Poiure nest pas
prouffitable a gês coleriques ne aux san-
guins pource que il dissoult/ et aucunes-
fois faict venir meselerie. Pouldre de poi
ure mise sur la chair la rôge pource qlle est
corrosiue. Auicêne dit q la pouldre de poi-
ure mise au palais auec miel est prouffita
ble a squinâcie/ et q la boit auec vin aigre
elle nettoye le polmon. Et aussi q sen oinct
vers la rate elle vault contra les apostu-
mes de la rate/ & si faict bien vriner/ & met
le fruict hors du corps/ et si corrumpt le
fruict apres sa nouuelle conception.

¶ Des sorbes. Chap. xxviij.

Orbe est vng arbre assez côgneu
et en sont de deux manieres de
fruictz/car lug est petit & rond/&
vient de la femelle/& lautre est plus grand
et lôg dug coubte & ague/& viet du masle.
Il ayme lieux moistes & pu hayne a lieux
froids/& se delite plus en montaignes et en
lieux pres de montaignes/que en valees
loing de môtaignes/et demâde terre tres-
grasse/& en monstre certain signe en quel-
conque terre quil naisse. On les seme en
lieux froids en iâuier/feurier & mars: & en
lieux chaulx en octobre & nouêbre: & le mô
stre tresbiê/ car au semoir les pômes sont
meures. Si aussi en veult mettre des plâ-
tes faire le peult frâchemêt: mais toutes-
foys que ce soit en lieux chaulx en nouê-
bre/en lieux froids en mars/& en lieux attrê
pez en ianuier & feurier: et doit on mettre
forte & ferme plâte. Et demâde siege hault
et parfôde fosse & larges espaces: affin que
le vent qui grâdemêt leur prouffite en les
demenât les remue souuêt & qlz en croiss-
sent plus haulx. ¶ On les ente au moys
dauril/& en la fin de mars en coignier ou
en aubespine combien quilz y viengne biê
petit soubz lescorce & au tronc et si comme
il me semble il se peult aussi bien enter en
pommier. Quand le temps est sec il amê-
de de arrouser et de souuent le foupr. On
le doit former en telle maniere quil nait q
vne seule tige esleuee de terre de dix piedz
ou de douze. Si les vers lassaillêt q sont
roux et velus/et qui ont acoustume de rô-
ger le moyen de la moelle lon en sachera
aucuns sâs faire villenie a larbre/& puis
soient ars et bruslez en vng feu bien pres:
car Paladius dict que les autres qui cui-
deront eschapper seront par ceste maniere
prins et perdus. ¶ On garde les sorbes
par telle maniere. Quand elles sont cueil
lies on prent les plus dures/& les met on
adoulcir en vaisseaulx de terre pleine ou
pres que pleine/et les enclost lon et serre
et au tronne de plastre/et puis les met on

en vne fosse dung pied en parfond en lieu sec/ et au regard du soleil la bouche renuersee/ & puis couuers de terre et foulee: & aussi on les peult trencher en trois lieux/ & les mettre secher au soleil/ ou les trencher p le milieu & secher/ & puis les garder nettemet/ & quand on en vouldra vser les trenper en eaue chaulde/ & elles seront dune plaisant & agreable saueur/ mais les aucuns les pendent p les queues toutes vertes / & les mettent en lieux secz & obscurs. On faict vin de sorbes meures ainsi comme de poires. Le bois de sorbe est ferme & non pas corrompant / mais leger & qui tost se brise/ & pource on le aplaine trop bien. Et est tresbon & couenable aux vaisseaulx de escrins & de planches qui requierent beaulte & resplendissant souuentefois par dehors mais le bois en est rouge. Les sorbes sont froides & seches & restraingnent le ventre/ et feussent elles ores tresparfaictement meures.

Dung arbre appelle zezoule. Chapitre. xxviij.

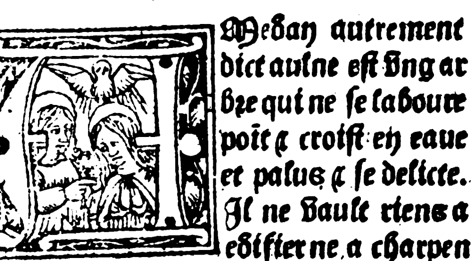
Zezoule est vng petit arbre moult rongneulx/ & qui a moult de fueilles ainsi come en vng petit raincel conioincte ensemble. Et en yuer elles cheent toutes a vng coup/ et en est le fruict pareil aux noiaulx de roses ou a oliues / et si na que vng noyau/ & en est le boys grandement rouge par dedens & bel et ferme/ & pource en faict on de tresbeaulx instrumens de musique p especial guisternes/ vielles/ & cirolles. Il demande air attrempe/ & si ne redoubte point le froid / et si vault mieulx en terre grasse & ferme. On le seme au champ semoir de ses noyaulx en nouembre on en feurier bien assis & diligement nourris. Et quand ilz seront creuz de. ij. ans ou de. iij. on les transplantera ailleurs / & aussi les seme lon par plantes qui naissent sur les racines de la mere: & le croy que on le peult enter en aubespine/ & parauenture en prunier/ en boys trenche en feurier & en mars. Et soit forme a vne seule tige esleuee p dessus terre de six piedz ou enuiron: on cueille les zezilles en temps de vendenges quand on y voit la rougeur ou la diuersite de couleur & est vng fruict bien delectable a manger.

Du zampre. Chap. xxix.

Zampre est vng petit arbret qui desire air chault ou attrempe et terre graueleuse/ deliee/ & pouldreuse/ & ainsi come bretaingne/ & par especial il vient bien sur la riue de la mer ou en montaignes brehaignes/ ou il y a terre pouldreuse que lon clame doulce arene/ mais il ne vit point en lieux moistes pleins deaue ne en valees pource que trop grand humeur le corrompt/ & il est soustenu de seche et petite nourriture. Il est deux manieres de zampre. Lung est masle & est esleue en hault & faict peu de fruict. Et laultre est femelle qui espand ses rainceaulx empres terre ainsi come en serpent & fructifie merueilleusement: & ainsi come en toutes les saisons de lan / et si vient son fruict a meurete / & est rouge & gros come petites cerises/ & est le meilleur & le plus bel: mais le fruict du premier est menu et noir. Cest arbre est sauuage/ et de sa nature il vient es lieux dessusdictz sans semer/ et toutesfoys si on le veult enger on le semera de ses noyaulx: ou p plantes arrachees de lieux secz & mesgres & mises ou lon vouldra. Et ne doiuent estre ses racies guerre mises en terre/ car il na mestier de fossoyer si le lieu nestoit trop ars/ et le doibt on semer en feurier/ & en mars. Il ne le conuient point former ne trencher si ce nestoit que aucun pour son plaisir voulsist esleuer le masle en hault. On doit cueillir le fruict lung apres laultre quand il appert estre meur par sa noirceur. Le bois en est tres bel et rouge & de grand odeur/ & aucunement de plusieurs couleurs & est tresbon pour faire hastes pource quil

dône a la chair sa bône oudeur quâd elle y est rostie ꝛ aussi en faict on tresbelles cuillieres. Le fruict en est chault ꝛ sec/ et vault grandemēt côtre froide toux q̄ en mangeu ꝛ aussi quâd il est cuit en vin q̄ on le mangeu et boiue le vin. Qui en prent les brâches auec le fruict ꝛ les fueilles/ꝛ les cuit en vin ou en eaue/ ꝛ puis que on les mette tous chaulx en vaisseaulx q̄ sentēt le musguc/ꝛ sont infectz de musse/ꝛ q̄ lon estoupe le bondonail/ꝛ q̄ le vaissel soit tresbien remue de toutes pars / et il sera guery de celle infection/ꝛ donnent tresbône et tressouefue oudeur et tres plaisant.

Apres sensuyuent les chapitres des arbres q̄ ne portēt point de fruict/ dôt le premier est de amedan autremēt dict aulne.



Amedan autrement dict aulne est vng arbre qui ne se laboure poīt ꝛ croist en eaue et palus ꝛ se delicte. Il ne vault riens a edifier ne a charpenter/mais il est necessaire pour faire fôdemēs q̄ veult faire gros ouurages en pal⁹ et lieux moistes/car qui le met vert soubz terre il y gette tantost ses racines / ꝛ quâd il en y a plusieurs pieux mis lūg empres lautre ilz se conioingnent ꝛ sont ramenez tout a vng ꝛ font vng corps tres fort q̄ est vng fandement tres durable. On en faict aussi tres bons trenchoirs et durables/et aussi escuelles ꝛ autres vaisseaulx qui ne se fendent pas legerement.

De aperus. Chap.ij.

Aper⁹ est vng arbre assez grâd qui est trouue es môtaignes ꝛ est tresbô pour faire hânaps escuelles ꝛ plateaulx ꝛ toutes delitees oeuures / car son boys est blanc et fort et le pollist on tres biē/mais les escuellees sen fendēt legeremēt au feu qui ne les faict de quartier cest adire du bois fêdu en quatre quartiers ou de la racine q̄ est toute pleine de neuz ou de nerfz.

De anonimis. Chap.iij.

Anonimis est vng petit arbre qui croist es môtaignes duq̄l lescorce du millieu donnee a boire ou en viande lasche le ventre tres merueilleusement.

De agnus castus. Chap.iiij.

Agnus castus ou aignel chaste est vng petit arbret qui est tout tēps vert ꝛ croist le plus en lieux pleins deaue/et en lieux secs le mois. Le fust en est dur ꝛ les fueilles sôt telles cōe de laitue/mais elles sont pl⁹ legeres. Il est chauld ꝛ sec au troiziesme degre/ꝛ selon Auicēne il est chauld au pmier degre/et sec au secôd. Les fueilles ꝛ les fleurs sont bonnes pour medicine/et valent mieulx les fleurs q̄ les fueilles. Les fleurs sont appellees agnus castus ou aignel chaste qui sont cueillies en printēps/et sont gardees par vng an seulement / et valent mieulx les vertes que les seches. On lappelle chaste aignel/car il refraint la luxure / et faict celluy qui le porte comme vng aignel. Le fyt qui en est touchie et autrône refraint et oste lardeur de luxure et defend de polution/et la verge de drecer. Ou comme dit Auicēne que on laue et baigne les genitoires en leaue ou elles serôt cuites / et que on boiue dautelle eaue . Contre la gomorre on cuira vng peu de castor ou ius de aignel chaste et le boiue lon/et que lon cuise les fleurs ꝛ les fueilles en vin aigre / et que lon y adiouste vng peu de castor/ꝛ quil soit emplastre sur les genitoires . Et deuons scauoir

noit que aucunes choses estaignent la lu-
xure en espessissant la semence cõme sont
la semence de laictue/ citrules/melõs/ cu-
cumeres/courges/pourcelaine/sta/vin ai
gre/confre ꝛ telles choses. Autres choses
sont qui lestaignent en affoibliãt lesperit
et en degastãt la semence comme rue/ ma-
iorane/aignel chaste / cõmun calament et
anet/car ces choses sont aperitiues q oeu-
urent/exterminent/dissoluent/ꝛ degastẽt
la ventosite:et aussi lestuue/lauoure / et le
baing de la decoction de aignel chaste se-
che la superflute de la marris ꝛ restraint
la bouche de la nature de la fẽme. La de-
coction de aignel chaste ꝛ vache et saulge
en eaue salee valent contre litargie si lon
en frote bien fort la derniere partie de la
teste. Auicenne dit que quand trop grand
voulente de cõpaignie dhõme vient aux
femmes ꝛ quelles ont trop grand ardeur
de faire le faict on leur en faict vne suffu-
migation par dessoubz/ꝛ elles en sont in-
cõtinẽt gueries:ꝛ aussi les fueilles de cest
arbre et enchasse choses venimeuses.

¶Du boulx. Chap.v.

Boulx est vng arbre petit qui a
le fust iaune ꝛ tresferme ꝛ beau
bois/ꝛ est tout tẽps vestu d bel
les fueilles ꝛ vertes/et en font
les damoiselles chapeaulx. On le peult
plãter par racher aucunes plãteletes des
racines de la mere et de la souche ꝛ les re-
planter. Et encores se peult faire par ses
rainceaulx desnuez de fueilles fichez en
terre et reprenent. Qui cuist en eaue la ra-
sure du boulx/ꝛ quelle soit de puis pource
qlle est froide ꝛ seche. Elle restraint le flux
si comme dit Dioscorides/et si tainct les
cheueulx qui les laue souuent de la deco-
ction. On faict du boulx tresbõs pignes/
cuelliers/manches de couteaulx/tables
de cire/comptoirs ꝛ toutes autres petites
choses qui requierent beau boys pour en
tailler/car il recoit et retient bien propre-
ment toute telle forme que lon luy veult
bailler et y entailler.

¶Du buisson. Chap.vj.

Buisson aultremẽt dit ronce est
bien cõgneu ꝛ est moult cõuena-
ble pour les haies: car il les
faict bien fortes espesses ꝛ poi-
gnãs/mais porce ql est foible il ne souffi-
roit point par soy aincois y cõuient adiou
ster autres arbres q le soustienẽt q soiẽt si
fors ꝛ fermes qlz ne les blessẽt poĩt. ¶Le
buisson rõce est plãte de ses gettõs dõt lon
treuue assez/car les boutz du buisson rõce
touchẽt a terre. Ilz cueillẽt racines q peuẽt
estre replantees et regetterõt tãtost. Les
fruictz en sõt meurs quãd ilz sont noirs/ꝛ
en mãgent les fẽmes ꝛ enfãs moult vou-
lentiers / mais cest tresbonne viãde pour
porceaulx. On les plante aussi de leur se-
mẽce meuremẽt cueillies et sechees ꝛ gar-
dees iusqs au cõmencement de printẽps/
car il est lors tẽps de les semer. Le buissõ
rõce est chauld ꝛ sec cõe dient aucũs/mais
Cõstãtin dit q les sõmetz sont stiptiques,
ꝛ valent cõtre arsure ꝛ cõtre chauldes apo-
stumes/ꝛ pource il sẽble ql soit froid ꝛ sec.
Cõtre la rougeur des yeulx les turions
du buisson ronce broiez auec aubin doeuf
et du saffrent dedens/ꝛ puis mis dessus.
Contre toutes arsures fondez cyre bõne
et nette/ꝛ y mettez de lhuile rosat/et puis
le ius de turions de la ronce en bõne quã-
tite. Cõtre chauldes apostumes les fueil
les des sommetz broiez auec eaue rose / et
puis emplastre dessus. Contre dissintere
le ius des turions de la rõce auec eaue dor
ge soit prins por clistere. Ou q lon prẽgne
des turiõs de la ronce/ ꝛ soiẽt broiez auec
aubin doeuf ꝛ vin aigre / et que on en face
vng emplastre qui soit mis sur les reins

⁊ le petit ventre. Et si ceste maladie vient du vice des parties denhault on prendra des lentilles rosties auec le ius de ronce/et soient meslez ensemble ⁊ puis soient mãgez.

❡De brillus autrement dit osier. Chap. vij.



Rillus est vng petit arbret qui naist en grauiers de riuieres ⁊ a plusieurs vergetes ⁊ gettons tres beaulx/ ⁊ les cueille lō au moys dauril quād le ius sesmeut en eulx et lors on les trait hors des escorces / et puis on en faict corbeilles cannes caiges pour oyseaulx ⁊ pour secher frommages ⁊ pour faire pāniers a mettre pain ⁊ fruict ⁊ de leurs racines sont lyez les manches des faucilles et autres choses a tailler bois et vignes.

❡Du cypres. Chap. viij.



Ypres est vng grand arbre et bel ⁊ q̄ est tousiours vert/ ⁊ pource on le plante voulentiers en cloistres de religieux. Le boys en est tresbel ⁊ tres odorant / ⁊ en faict on de tresbeaulx aiz q̄ lon met sur les instrumēs de musiq̄ cōe guiternes ⁊ luz/ ⁊ aussi en toutes autres oeuures delices. Cest arbre selō Auicēne est chauld au premier degre ⁊ sec au secōd degre/ ⁊ dient aucuns q̄l est froid. Les fueilles ⁊ les noix sōt stiptiques ⁊ deffacēt les fueilles vne meselerie appellee morphee/ ⁊ cōsolidēt playes ⁊ les noix aussi. Elles cōfortēt les nerfz ⁊ leur amolient ⁊ restraignēt. La decoction des noix du cypres auec vin aigre si oste la douleur des dentz.

❡Des cannes ⁊ roseaulx. Chap. ix.

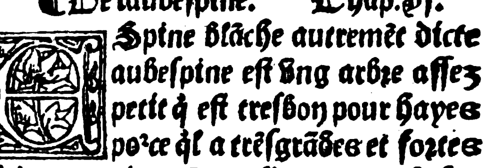


Annes et roseaulx sont assez cōgneuz ⁊ demādēt terre moiennement moiste ⁊ grasse. On faict les plātes de la canne et le lieu par telle maniere. On fouist la terre egallemēt au moys de feurier/ ⁊ en petites fosses loing lune de lautre dung pied ou les oeilles des cannes serōt mis ⁊ couuers. Si la contree est chaulde et seiche on doit ordonner aux cannes valees ⁊ lieux bas ⁊ moistes. Et si la cōtree est froide on les doit ordōner en lieux moiēs q̄ soiēt plus bas q̄ les esgoux de la ville ⁊ les foups cōme vignes/ ⁊ les ordōner egalemēt en terre. Et doiuēt estre taillees au moys doctobre ⁊ de nouēbre. Mais sil en y a aucunes vieilles on les nettoiera en feurier/ ⁊ ostera lon les superfluitez ⁊ pourritures. Et sil en y a aucunes q̄ nayent pas oeilles pour bourtōner lon fera de leurs cānes pieux perches ⁊ eschalas pour vignes ⁊ osieurs pour faire diuisions de chābres. Et selon Auicēne elle refroidēt tres grādemēt. Les fueilles ⁊ les racines des cānes ⁊ lescorce valent a meselerie et ostent lordure. Et la racine auec oignō sauuage si chassēt hors les choses q̄ sont fichees en la chair. Et la laine qui est sa fleur quād elle chet es oreilles faict assourdir/car elle se cōglutine dedens et puis nen peult saillir hors.

❡De erable. Chap. x.

ERable autremēt dict polus est vng grand arbre q̄ a le boys moult blāc et ainsi cōme a parue dont dessus est vng peu parle / ⁊ en faict on tresbōs louces aux beufz et trenchoirs et escuelles et autres oeuures delices.

❡De laubespine. Chap. xj.



Spine blāche autremēt dicte aubespine est vng arbre assez petit q̄ est tresbon pour hayes pource q̄l a tresgrādes et fortes espines ⁊ poingnātz/ ⁊ si ne gette poit ses racines en bourtōnāt par le champ. Et si recoit tresbien les gettōs q̄ lon ente dedēs luy de nessiers/de periers/ ⁊ de pōmiers/ et tresbien si reprennent et legerement/

mais ilz ne viennent point a parfaicte croissance de leur naturelle quantite pource q lespine nest pas de quantite pareille aux dictz arbres. Il a ferme boys et blanc / et pource il est bon a faire platz / escuelles et cuilleres. Aubespine est froide et seche au premier degre et vault leaue de sa cuiture aux instrumens des ioinctures / & aussi a podagre / & avec ce vault moult a la mollification de lestomac.

Ⅽ De espine iuifue. Chap.xij.

Espine iudaique est la meilleure de toutes pour faire hayes pource que a chascune fueille elle a deux espines lune longue droicte & ague et lautre petite & retourse / et si faict les hayes espesses par le moyen de ses deux bourions.

Ⅽ De espine cerue. Chap.xiij.

Espine cerue nest pas moult prouffitable aux hayes pource quelle nest gueres espineuse / mais on en faict tresbons eschalas pour vignes / & en sont moult prouffitables pource quilz durent moult longuement en terre.

Ⅽ Du fau. Chap.xiiij.

Fau est ung grand arbre q vient communement en montaignes de quoy on faict tresbonnes lances et aiz et planches pour liures / et aussi est tresbon en charpenterie en lieu sec / mais il se corrompt tresiegerement par humeur. Isidore dit q le fruict du fau est tres doulx et tres nourrissant. La moele est tres plaisant a souris. Il engresse plusieurs bestes / & est tres bon pour coulons / & a aucuns autres bons oyseaulx / & les nourrist fort / et faict leur chair bien cuisable. Le boys en est bien convenable a plusieurs choses / mais il ne dure pas longuement pour les vers qui le mangent voulentiers / & est tres necessaire a lart de voirrerie auquel quil soit ronge des vers pource q de sa cendre dicelluy avec aucunes autres choses le voirre est faict par la chaleur du feu.

Ⅽ Du fresne. Chap.xv.

Fresne est ung grand arbre qui se delicte en forestz grasses et moistes. Le bois en est bon pour arcs / boir / et si est tresbon a faire cerceaulx a cuveaulx & a tynnes & autres vaisseaulx / et pour chars & eschelles / et si vault pour edifier quand il est sec & non quand il est vert / mais il ne doit point toucher a terre pource quil seroit tost corrompu de lhumeur. Qui en coppe le boys de troys ans ou de quatre il est tres bon a faire perches pour vignes. Plinius dit que les fueilles de fresne valent contre venin / car qui en saiche le ius & le boyt il vault grandement contre serpens. Le fresne a si grand vertu contre les serpens quilz ne peuent souffrir son umbre au soir ne au matin. Et q met ung serpent entre ung feu / et les fueilles du fresne le serpent se boutera avant au feu que au fresne. Les fueilles & les escorces estraingnent le ventre / & aussi le vomir q vient du deffault de la vertu contentive quand on les cuist en vinaigre & eaue de pluye / & puis les met on sur lestomac. Cest arbre est chault et sec au second degre si comme le dict ung nomme Plateartus.

Ⅽ Du fraxinagol. Chap.xvi.

Fraxinagol est ung arbre semblable au fresne tant en bois comme en branches / et se delitte en iardins et en lieux prisez labourez & domestiques. Cest arbre faict fruict qui a petiz grains q sont noirs quand ilz sont meurs et sont moult doulx / mais il y a peu ou neant de chair sur les noiaulx & quand ses grains sont secs ilz se gardent moult longuement.

Ⅽ Du fusain. Chap.xvij.

Fusain est ung arbre qui nest gueres grand / & croist le plus es haies / et en

est le boys autunement iaune/ et en faict on fuseaulx/ saiettes/ et raiges.

¶ Des genestes. Chap. xiij.

Geneste est vng arbre si petit que souuentesfoys il est comme de nature de herbe/ et naist cōmunement en montaignes et en lieux pres de mer/ et faict moult belles fleurs dont les dames font chapeaulx. Et si en peult on faire liens pour lyer vignes et rainceaulx. Et si peult on faire de genestes estoupes qui seruiroient en lieu destoupes de lyn ou chanure.

¶ Des yf. Chap. xiiij.

Yf que aucuns appellent taxus est vng arbre qui croist en montaignes et en costieres pres de haultes montaignes/ et est tres bon pour faire arcs et arbalestes.

¶ Du peuplier. Chap. xv.

Peuplier est vng arbre a albarus ressemblable tant en grandeur cōme en fueilles et branches/ mais toutesfois le peuplier sesleue plus hault/ et ne se pollist point son boys. Mais albarus estend ses branches au large/ et est son bois plus bel et plus blanc pour faire aiz et planches et autres edifices en lieux secs/ mais il ne dure pas long tēps. Ces arbres se delitent en lieux moistes et par especial le peuplier/ et ne peuent durer en lieux de mōtaignes ne pleins de pierres ne de croie. On les plante en fichant les rainceaulx en terre et reprennent et viennent tresslegierement. Le peuplier a telle proprieté que le retaille en este temps il perist legierement/ et est appelle peuple pource que quant on le retaille et plante il multiplie cōme vng peuple selon Isidore. Les rainceaulx dung an/ de deux ans/ et de plus se peuent ficher en terre et reuiennent bien legierement. On a trouue que albarus quant il a este taille/ et que les taillures ont este espandues quelles se sont trop taisees ou elles ont este gettees/ et sont venues et demures comme forestz. Et aussi peult ce aduenir par le peuplement et germes des racines qui se occupent tout au tour de larbre quant il est coppe et puis saillent hors/ et pource a este trouue que cest arbre nuist grandement aux vignes.

¶ De orme. Chap. xvj.

Orme est vng arbre cōmun que lon plante de ses planteletes qui viennent de ses racines et croissent legerement/ et est cest arbre tresbon a porter et soustenir les vignes qui montent contremont. Il est tresbon pour faire trefz/ et par special aux maisons cōbien quilz y durent peu/ et aussi a faire moieux de charetes et de moulins et escheles et lymons de chariotz et charrettes et banquars et bois a fendre bois/ et a estraindre tonneaulx pource que le bois est tenant/ et ne se taille pas legerement et si en faict on fourches a fourchons a tous aultres instrumens qui requierent ferme bois/ et qui mieulx se ploye sans rompre ne briser. Et en sont les fueilles bonnes pour nourrir beufz.

¶ Des rosiers. Chap. xvij.

Rosiers sont arbres bien congneuz et en sont les vngs blancs et les autres rouges/ et aussi en sont les vngs francs/ et les autres sauuages. Les blancs soient francs ou sauuages sont tresbonnes et fortes hayes pource quilz ont bonnes branches et fortes espines/ et si se retourdent et entrelacent en telle maniere que lon ne peult passer parmy pour les espines qui arrestent a force. Mais les rosiers rouges ont les branches et espines foibles. On les plante par plantes et vergetes diuisees en petites parties et mises au semoir ou en semence gettee au semoir. La semence est recueil-

lle dedans les boutons rouges & cõgnoist on leur meurete quand apres vendenges lesdictz boutõs deuiennẽt iaunes & molz. Si les rosiers sõt vieilz on les doit fouyr autour & retailler le sec/et peuuẽt estre retaillez les rosiers tendres et foibles par leurs gettons. La rose est froide au premier degre et seche au secõd. La rose verte et aussi la seche sont bonnes en medicine. On les seche vng peu au soleil/& les peult on apres garder par troys ans. ¶ Quãd lon dit en medicine prenez roses on entẽd des seches pource que on les casse et pile mieulx. On faict de ius de roses miel rosat & succre rosat & electuaire de ius de roses. Sirop rosat huile rosat eaue rose. Le miel rosat est faict en la maniere qui sensuit. On cuist et escume le miel & puis est coule/& apres on y mect fueilles de roses & oste lon premier le blanc qui est au bout/et sont trenchees bien menu/et puis on cuist vng peu tout ensẽble/& scet on a loudeur quãd il est assez cuit/& aussi a la couleur/et met on en sept liures de miel vne liure de roses/& ce peult on garder p cinq ans. Il a vertu confortatiue pour sa bõne oudeur & mondificatiue pour le miel. On le donne en yuer et en este aux fleumatiques aux colериques & aux melencolieux & aussi a ceulx qui sõt affoibliz auec eaue et miel rosat pour mondifier lestomac de froides humeurs vault miel rosat donne auec eaue ou aura este cuite semence de fenoil et troys grains de sel. Ou selon Nicolas on le faict en telle maniere. En dix liures de blanc miel tres pur et bien escume on met vne liure de ius de roses fresches en vng vaissel sur le feu/et quand il se prendra a boulir on y mect quatre liures de fueilles de roses vertes bien menues trenchees/& le laisse lon tãt boullir q le ius des roses soit degaste/et le doit on mouuoir a vng baston tant cõme il boulira/et puis le mettre en vng vaissel de terre/& de tãt ql y sera pl9 garde il vauldra mieulx/il conforte lestomac auec eaue froide et estraint/et auec eaue chaulde il le nettoye & le dõne lon au matin & a midy. Et en telle maniere faict on le miel violat/& vault a ceulx qui ont fieure ethique qui le prent auec eaue chaulde ou tiede. ¶ Le succre rosat est ainsi faict. Prenez roses vertes et les pilez & broiez tresbien/& puis les mettez en vng vaissel de voirre/et les laissez par trente iours au soleil/et les remuez chascun iour affin que tout soit bien messe ensemble/& mettez en quatre liures de succre vne liure de roses/& se peult garder par troys ans. Il a vertu de estraindre & de cõforter/et vault a dissintere a lyentere et dyarrie qui procede de la foiblesse de la vertu contentiue. Et si vault contre vomissement colerique & cõtre sincope & sanglout & passion cardiaque quand elle vient de la chaleur des parties espirituelles/et lors on le donne auec eaue rose. Le electuaire du ius de roses est ainsi faict. Prenez succre & ius de roses autãt de lung cõe de lautre de chascun vne liure & quatre onces de sãdale des troys manieres six onces spodij troys onces dyagredij xij. dragmes & de caufre vne dragme & trẽpera tout ensẽble a la forme dũg electuaire auec le sirop faict de succre & du ius de roses/& en doit on donner du gros dune chastaigne auec eaue chaulde a lheure d matines. Il vault cõtre goutte chaulde & si purge la cole rouge & ceulx q ont eu fieure tierce & sõt en cõualescẽce en peuẽt estre purgez chascũ iour sãs angoisse boute hors tresfort les mauuaises humeurs q sõt demourees. ¶ Sirop rosat est aĩsi faict. Aucũs cuisẽt roses en eaue & en celle cuiture mettẽt du succre & le9 suffist. Aucũs autres le sõt mieulx. Ilz

mettent roses en aucun vaissel q̃ a estroite bouche/ & gettẽt eaue boulãt par dessus/ & le laissent ainsi iusq̃s a ce q̃ leaue soit rouge & de ce fõt le sirop. Les aultres broient roses vertes & en sachent le ius/ & de ce fõt leur sirop/ et est ce dernier le meilleur et tresbõ. Et deuõs scauoir q̃ le sirop faict de roses vertes lasche premieremẽt vng peu & puis restraint/ mais celluy q̃ est de roses seches serre au cõmẽcement & a la fin. On le donne auec eaue de pluye ou de roses a ceulx q̃ ont flux de vẽtre / ou vomissemẽt colerique & a ceulx q̃ ont fieure auec eaue froide apres ce quilz aurõt este saignez/ & aussi a ceulx qui sincopẽt. Selõ Nicolas on le faict p ceste maniere. On prẽt roses fresches/ et les met on en vng vaissel par soy/ et puis met on sur le feu eaue en vne chaudiere iusq̃s a ce quelle bouille/ & puis quãd elle boult on la gette sur ces roses/ et apres on estoupe le vaissel q̃ la fumee nen saille/ et quand leaue y est refroidie on en oste hors les roses/ & puis faict on rebouillir ceste eaue/ & la regette lõ dessus autres roses fresches/ & le faict on aĩsi p plusieurs fois en rechãgeãt tousiours les roses iusques a ce q̃ leaue soit rouge/ & apres on prẽt quatre liures de ceste eaue/ & quatre liures de sucre/ & les met on sur le feu/ & quãt il cõmẽcera a bouillir on prẽt les aubins daucuns oeufz auec eaue froide / et les bat on tãt q̃ ilz escumẽt fort/ & puis on gette celle escume sur le sirop en espandant/ et quand celle escume se prent a noircir on loste tout doulcemẽt a vne cuiller/ & puis y en remet on de lautre iusques a tãt q̃ il soit cler. Et quãd il cõmẽce a faire fil ẽtre deux doigtz qui se prẽdrõt & eslargirõt ou quãd il filera a la cuiller cest signe ql est cuit. Ce sirop vault a ardeur/ a chaleur/ et sechieresse de fieure & estaĩt la soif & cõforte & restraĩt. En ceste maniere faict on le sirop violat/ & le sirop nenuphar q̃ valent cõtre tresgrãs chaleurs a tresgrãs maladies. Huile rosat est ainsi faicte. Aucũs cuisent roses en huile cõmune & la coulẽt: & les autres cassent roses vertes/ & les mettẽt en huile / et puis mettẽt tout en vng vaissel de voirre au soleil par cinquãte io^rs & est bõ. Mais selõ Nicolas on le faict ainsi. En deux liures dhuile cõmune bien nettoiee & lauee on mettra vne liure de roses vertes en aucune maniere cassees en vng pot/ & ce emplira le pot/ & puis ce pot sera mis en vne chaudiere pleine deaue sur le feu biẽ pẽdu & bouldra la tãt quil nen demourera q̃ les deux pars/ & serõt ces deux pars mises en vng sac de lin blanc & net / et puis sera espraint au p̃ssouer/ & en ceste maniere faict on lhuile violat & sabbatũ & mirtũ & valẽt ces huiles cõtre agues maladies et tres agues q̃ len oinct sur le foie / sur le poux/ les tẽples/ les paulmes/ & les plantes des piedz pource q̃lles estaingnẽt la chaleur.

On faict eaue rose en plusieurs manieres: car aucũs ont vne paele de plõb quilz mettẽt sur vng fournel de terre/ & entre le plõb & la terre mettẽt cẽdres lespesseur de deux doigtz/ affin q̃ leaue ne sẽte la fumee & sur ceste paele d plõb mettẽt vne chappelle de plõb q̃ a vng nez par ou leaue descẽd en vne fiole de voirre/ & puis on la pẽd au soleil par aucũs iours/ & la elle se recuist/ & apres est bõne a garder. Les autres q̃ veulent pl^9 subtillemẽt faire si prennent ceste chappelle/ & la mettent dedens vng chauderon plein deaue au feu/ & la font bouillir et soit en telle disposition q̃ lon puist mettre de leaue dedẽs le vaissel en lieu de celle qui se degastera au feu / et celle eaue sera tresbõne. Aucuns enfilent pampes de roses/ & les mettent en vng vaissel de voirre en pẽdant au soleil en telle maniere quelles ne touchẽt au vaissel de q̃lconque part

& lestoupent tellement q̃ nulle vapeur nen peult yssir. Et est ceste eaue la meilleur q̃ puist estre/ mais il y a grãd labeur/ & si en vient peu deaue. ¶ Ceste eaue a vertu de cõforter & restraindre flux de ventre & vomissement colerique. ¶ On donnera eaue rose simple ou eaue de la decoction de mastic & de girofle cõtre lesdictz flux & vomissemẽt & par especial cõtre le flux venãt de la foiblesse de vertu contentiue ou contre lague violence daucune medicine devant prinse qui auroit trop mene a chãbre. ¶ On le dõne en buurage a ceulx q̃ sincopẽt & a ceulx qui ont cardiaque passiõ & aussi on leur en gette contre la face. ¶ On la met es colires pour mal des yeulx & en oignemẽs po² la face pource q̃lle torche le drap de la face & subtilie le cuir. ¶ Roses seches mises au nez confortent le cervel et rappellent les espritz. ¶ Cõtre flux de vẽtre de cole vault eaue de pluye ou roses auront este cuites/ & aussi vault a ce emplastre faict de roses & daubins doeufz & vin aigre quand on le met sur le petit vẽtre & sur les rains. ¶ Cõtre vomissemẽt cuisez roses en vin aigre/ et moillez une espurge dedẽs/ & la mettez sur la bouche de lestomac. ¶ Cõtre sincope vault leaue de la decoctiõ de roses/ & aussi faict pouldre faicte des roses prinse dedẽs ung oeuf mol. ¶ Cõtre la rougeur d's yeulx qui y sent poincture valent roses cuites en eaue et mises sur loeil. La fleur de roses q̃ est dedẽs est nõmee aucera & vault moult cõtre flux & vomissement. La pouldre de celle fleur mise sur la luete degaste lhumeur de celle luete. Et devõs scavoir q̃ le jus de roses vertes se peult garder p̃ ung an en ung vaissel de voirre. Avicẽne dit q̃ la rose abresse la puastue de sueur quãd on la met en baing. Et qui faict emplastre de roses biẽ cassees & non espraintes & le met sur apostumes chauldes il les dissoult.

¶ Du rosmarin. ¶ Chap. xxiiij.

Rosmarin est ung petit arbret biẽ odorãt q̃ est tout tẽps vert & ressẽble aulcunement a zãpre dont dessus est parle/ & pource lappelle lon rosmarin. On le plãte de plãtes q̃ yssent de la racine de leur mere et de rainceaulx fichez en terre au temps q̃ lon faict les autres plãtations. Il est chauld & sec/ mais lexcellence nest point determinee en quel degre. Les fleurs et les fueilles sont biẽ medicinables. La fleur est appellee anthos dõt lon faict le lectuaire appelle dyãtos. Cest arbret est appelle laurotides ou detrolibanes/ & quãd il viẽt en aucune recepte on y met les fueilles. Les fleurs et les fueilles aucunement sechees au soleil se gardẽt par ung an et ont vertu de cõforter pour leur oudeur aromatique & de dissouldre pour leur chaleur/ & de nettoyer & de torcher et de gaster pour leur secheresse. Et ont vertu diaforetique pour leur chaleur. ¶ Contre sincope & cardiaque vault dyantos avec vin/ & aussi faict cuire les fleurs en vin & boire le vin. ¶ Contre froidure destomac et a conforter lestomac vault dyãtos/ & aussi le vin ou est cuite la fleur avec mastic. ¶ Contre la douleur des boyaulx et de lestomac par vent vault le vin ou est cuite la fleur avec le vin: & cõtre froidure du cervel lon cuira les fleurs du rosmarin en vin/ & q̃ le malade ait le chef bien couvert & en recolve la fumee. ¶ Cõtre lhumeur d la luete on gargarisera du vin ou du vin aigre ou sera cuite la fleur. ¶ Cõtre lempeschemẽt de uriner les fleurs ou aumoins les fueilles cuictes en vin soiẽt emplastrees. Pour nettoyer la matris et aider a concevoir on fera ung baing par dessoubz de leaue de la decoctiõ de rosmarin. Les femmes mettẽt des fleurs cuites en huile par leur secret lieu.

¶ Du sapin. Chap. xxiiij.

Sapin aultremẽt dit abies piel le ⁊ asere sont ainsi cõme tout vng arbre. On ne les laboure point/⁊ viẽnẽt beaulx ⁊ grãs en lieux pleins de negres ⁊ toꝰ sõt merueil leusemẽt haulx ⁊ droit esleuez/⁊ ont fueil les vertes en toutes saisons. On en faict arbres autrõs/⁊ autres choses pour nefz bien grãdes ausq̃lles nulz autres arbres ne pourroiẽt biẽ suffire. Ilz sõt tresbõs en toutes oeuures de edifices pource q̃ ilz sõt legers ⁊ roides ⁊ de bõne duree. Les aiz ⁊ planches q̇ en sont faictes aournẽt moult bel tous hostelz ⁊ aussi lieux ou elles sõt mises. Aussi on en faict vaisseaulx pour mettre vin tãt grãds cõme petiz / mais le vin que lon y met se tourne legerement en vin aigre. Asere est bon par especial pour faire seaulx a porter eaue. Mais sapin et pielle sont legerement empirez par eaue.

¶ Du sicamor. Chap. xxv.

Sicamor est vng petit arbret q̃si q̃s pareil au sanguinõ en bois ⁊ faict tresbelles verges/et est sõ escorce tresbelle/⁊ tiẽt si fort au bois q̃ lon en faict moulx beaulx man ches a couteaulx ⁊ croist cõmunemẽt le si camor en bois q̇ sont pres de mõtaignes.

¶ Du saulx. Chap. xxvj.

Saulx est vng arbre commũ aisi appelle pource q̃ il sault tãtost q̃l est plãte en croissãt enhault. Cest arbre se delite moult en lieux moistes ⁊ graueleux et en palus/⁊ ne gette pas ses racines moult en parfond. On plãte le saulx tresbiẽ sãs racines en terre percee dung pieu ⁊ y met on vne plante de deux ans/⁊ puis doit on remplir le trou de sablõ ou de terre deliee si la terre ou il sera plante est croyeuse / et apres met on de la croye dessus: ⁊ si la terre ou il sera plante est deliee il doit suffire q̃ le trou soit emply de la terre mesmes. Et luy prouffite bien quãd il est plante en tel regard du ciel cõe il estoit sur larbre. On doit planter le saulx en octobre ⁊ nouẽbre et en feurier / et encores vault mieulx en mars quand la seue ⁊ le ius verd se rebou te es brãches qui sont sur larbre. Et quãd il est plante ou retaille en auril ⁊ en may tout ce qui est en la tige fors q̃ le sommet denhault/⁊ au troys ou au quatriesme an on taille tout egalemẽt six piedz par des sus terre/mais si le saulx estoit forme en maniere que la teste ne fust par dessus ter re fors deux piedz seulemẽt il en getteroit plus nobles/meilleures/et plus longues perches/⁊ si dureroit plꝰ longuemẽt pour ce q̃ cest arbre de tant cõme il est plus bas et pres de terre de tant il abonde plus en rainceaulx / ⁊ si en est plus aise a tailler/ mais toutesfois si bestes y hantẽt il en est en plusgrãd peril destre rõge. ¶ On doit plãter les saulx a huict ou dix piedz loĩg lung de lautres a ce que lombre de lũg ne nuise a laultre ⁊ aussi q̃l ne nuise a ce qui sera dessoubz seme ou plãte. Les perches des saulx se doiuẽt trencher de troys ans en troys ans / cestassauoir les menues au plꝰ pres du saulx/⁊ les grosses a troys ou quatre doigtz loing du saulx/⁊ q̃ la taille en soit rõde ⁊ nõ pas ď trauers: ⁊ doit estre taille tout ce q̇ est sec au saulx/⁊ q̃ lõ ny fa ce nulz chãnalz loing a loing/ mais petit a petit/⁊ q̃ doulcement ilz soiẽt espãdꝰ par les costez pource que par ceste maniere ilz en feront plus longues ⁊ plus nettes per ches ⁊ q̇ durerõt par long tẽps. Et es an nees que lon ne taillera point les saulx il est bõ den copper les menuz esteres au lõg des perches ⁊ brãches pour en faire lyẽs ⁊ les perches en prẽdrõt meilleur croissãce.

¶ De saulx ferme quãd il nest poĩt retaille

le ne les perches trẽchees on en faict tresz ⁊ est bõ mesrien pour faire maisons / ⁊ du tresgros on faict bõnes aiz ⁊ vaisseaulx a vin/escuelles/⁊ trenchoirs:⁊ des cõcaues on faict ruches ⁊ chatoires po^r mousches a miel/⁊ des saulx ⁊ des osiers on retient les vignes et si en faict on haies / clostures/⁊ lieures. Saulx est bon en medicine quãd a lescorce ⁊ les fleurs ⁊ les fueilles. Car il a vertu de consolider ⁊ restraindre. Le ius des fueilles espraint et beu vault cõtre dissintere ⁊ cõtre lescorchemẽt des entrailles qui est dissintere. On buuera la pouldre de lescorce du saulx arse auec aucun autre buuraige. Ceste pouldre aussi consolide les escorcheures du cuir par dehors. Et si cõe dit Dioscorides icelle pouldre beue auec vin aigre ⁊ aussi emplastree dessus guerist les poreaulx ⁊ les supfluitez q̃ viennent sur le cuir. On doit mettre fueilles d saulx arrousees de vin aigre ou deaue entour ceulx q̃ sont en fieure. Ysaac dit que la fleur ⁊ la semence de saulx ont ceste vertu q̃ si fẽmes en boiuẽt elles ne seront point grosses ⁊ ne porteront nulz enfans/mais aincois seront brehaignes.

Du saulgner. Chap.xxvij.

Saulgner est vng petit arbret q̃ est tousiours vert / ⁊ a les fueilles sẽblables a cypres. Cest arbre peult venir en to^9 lieux ⁊ le plãte lon voulẽtiers en iardins vergiers/ ⁊ en cloistres de religieux pource q̃ par les perches ⁊ cercles q̃ on luy baille il espand ses brãches a grãd beaulte. On le plãte en ses brãches ainsi cõme dit est du boulx/ ⁊ sont les brãches fichees en terre. Cest arbre est chauld ⁊ sec au tiers degre / et valent les fueilles seulement en medicine/⁊ les peult on garder par deux ans. Le vin ou elles sont cuites vault a la douleur de lestomac ⁊ des boyaulx. Qui les cuit en vin ⁊ les emplastre sur le petit vẽtre elles valent a ceulx qui ne peuent vriner / et a dissintere ⁊ cõtre ladouleur des boiaulx mises sur le ventre. Elles sont diaforetiques et diuretiques. Qui aussi se baigne par aual en leaue ou elles sont cuictes ce vault aux choses dessusdictes / et si faict venir aux femmes leur temps / et si faict yssir le fruict mort. Et qui les cuit en huile et les mect par dessoubz elles y valẽt autant. Contre vne maladie appellee tenasmon qui procede de froide cause si on cuit ses fueilles en vin aigre et en vin/⁊ que le malade en recoiue la fumee il luy vault moult.

Du sehuz. Chap.xxviij.

Sehuz est vng arbre bien cõmun ⁊ congneu qui croist es hayes/⁊ est plãte par ses raincеaulx fichez en terre/ car il reprẽt legeremẽt. On faict tresbons arcs de sehuz quãd il est gros/⁊ quand il est tres gros on en faict bonnes saiettes on en faict aussi cannes pour tonneaulx et autres vaisseaulx. Sehuz est de vertu chaulde ⁊ seche au second degre. Il est bõ en medicine/ ⁊ par especial lescorce et puis les fueilles/ ⁊ apres les fleurs. Il a vertu diuretique/attractiue / ⁊ purgatiue. Cõtre cotidienne on purgera p̃mierement/⁊ puis on dõnera auãt lheure de laccessiõ le vin de la decoctiõ de lescorce moiẽne du sehuz. Le ius du sehuz dõne par soy ou auec miel tue les vers au corps. Pour faire venir le temps aux femmes on dõne le ius de lescorce par le pessaire/ou q̃ lõ face emplastre des escorces. Qui cuist lescorce en eaue salee/⁊ en laue ses piedz si ilz sont enflez ilz desenflent. Et oste aussi la douleur des parties de dehors.

Du sanguinon. Chap.xxix.



SAnguinō est vng petit arbret q̄ moult boutōnes es haies ⁊ les faict estre moult espesses/ mais il na nulles espines / et gette belles verges ⁊ fermes/⁊ en faict on petiz arbretz ⁊ gettōs a gluer pour prēdre oyseaulx ⁊ des lyēs pour tistre toilles qui sont tresbones ⁊ conuenables.

¶ Dung arbre nōme scope. Chap.xxx.

SCope est vng petit arbret presque pareil a zampre / et si a racine ronde / et si est si dure et si pleine de neux que lon en faict tresbons hanaps.

¶ Du tamarist. Chap.xxxi.

TAmarist est vng arbre chault au secōd degre. Qui le cuit en vin ⁊ en boit il vault cōtre opilatiō de rate ⁊ de foye/⁊ si oste ⁊ dissoult lempeschemēt de vriner. Et encores plus qui le cuist en ses viandes et le mangeu. Et a ce mesmes vault qui boit souuent a vng vaissel faict de sō bois. Et sont les escorces de plusgrand vertu que les fueilles.

¶ De vnicus. Chap.xxxii.

VNicus est vng arbre congneu q̄ est plante cōme saulx pource quil est dune mesme nature/⁊ aussi pource quil y est bien cōuenablemēt. Cest arbre faict fueilles jaunes ⁊ aucuns les font noires ⁊ les autres rouges. Celluy qui est plante en lieux chaulx ⁊ mesgres si faict verges plus fortes et celluy qui est en lieu moiste gras et vmbraige les faict plus moles. Et est vng autre maniere de cest arbre que les aucūs appellēt gorre ⁊ les autres grete q̄ est tresbon pour tynnes et tonneaulx pource q̄l porte longs rainceaulx / et au boutz bien gros ⁊ verges deliees ⁊ ployās/⁊ se reprēnent legerement en terre. Si lon faict verges de demy pied / ⁊ quelles soiēt boutees en terre en telle maniere quil en demeure deux doigtz par dess⁹ terre iamais la souche ne croistra plus haulte. Et en peult on faire tres beaulx gettoirs cōe d̄ saulsoies qui les plante en terre dissoulte loing dūg pied lung de lautre de toutes pars / et se doit retailler chascun an.

¶ Du zimus. Chap.xxxiii.

ZImus ou zinrus est vng arbre qui a grosse escorce et est tresbōne pour plamilre ou rimaires/ car il y vient de troys ans en trois ans ou de quatre ans en quatre ans ⁊ en celluy tēps lescorce chiet ainsi de larbre/⁊ puis renaist qui est contre la nature des escorces de tous autres arbres pource quilz sechent quād on les escorche/car lescorce des arbres est ainsi cōme le cuir es bestes ⁊ q̄ en osteroit aucune partie elle ne renaistroit point ne reuiēdroit en telle maniere ne en tel estat cōe parauāt. Aincois y auroit trace ou difformite.

¶ Cy fine le quint liure des prouffitz champestres et ruraulx.

¶ Cy commence le sixiesme liure: Lequel traicte des herbes & des vertus dicelles: et aussi des iardins et de leur labourage en cõmun. ¶ Chapitre premier.



Nous disons que larbre seulement cõtiẽt la parfaicte nature de plante & que en larbre sesslongnẽt plus les ꝓprietez elemẽtaires des excellences quilz ont en iceulx simples elemẽtz: mais les herbes & les choulz selon ma raison ont le nom et raison de plãte & sont en elles les qualitez elementaires trop plus agues et moins eslongnees des excellences des simples elementz / et pource elles sont mẽdres & meilleures / & aussi q̃lles se departẽt moins de la premiere humeur engraissant dedens terre / & ne se essieuẽt pas en hault pour la foible vertu de lame vegetatiue & penetrant en elles. Et

de tant q̃lles sont plus voisines aux elemens de tãt sõt elles plus prouchaines a leur matiere. Et la forme q̃ est leur ame vegetatiue si a mendre victoire en elles/ & pource elles sõt plus efficaux a trãsmuer les corps & si en sõt meilleures & pl⁹ côuenables a medicine q̃ q̃lcõque autre chose. Si dy doncque côme dit frere Albert lalemãt le noble philosophe q̃ les herbes ont aucunes qualitez des choses côposans et aucunes de leurs côpositiõs/ & les autres de leurs especes chascune selon soy. Elles ont de leurs côposãs eschauffer/ refroidir/ secher/ & amoister/ & de leurs côpositiõs elles ont ces qualitez brisees & diuisees aucunesfois tenãs ensẽble/ & aucũesfois subtilles et tresperſans : car les plusieurs dicelles si elles nauoiẽt chaleur brisee/ & par especial en humeur et froidure elles ardroiẽt ce a quoy elles se ioindroiẽt sãs nul le doubte. Et autel dys ie de froidure que si elle nestoit brisee elle amortiroit tout: et ainsi de moisteur & de secheresse/ car chaleur ne se tiẽdroit point es fleurs si elle ne estoit tenue de humeur & d sec aucunemẽt souffrãt ne le sec ne tresperceroit poĩt si il ne prenoit subtilite de la moisteur/ & aguisemẽt de la chaleur/ & retenãce/ & deteciõ par sa froideur. Et si ont aussi de le͛s especes plusieurs qualitez / et merueilleuses operatiõs/ car lune par sa vertu purge la cole côme scamonee. Lautre de sa vertu purge le fleume côme yeble/ et aucune melẽcolie côe feue/ et aĩsi des autres. Elles nõt pas ces vertus de leurs côposans p̃miers elemẽs ne de leur côpositiõ/ pource q̃ la côpositiõ ne dõne pas la vertu aincois elle dõne a la vertu du côposant maniere de ouurer & de souffrir: mais ces ꝯpositiõs/ operatiõs & qualitez sõt de toutes leurs especes côposees & causees des vertus du ciel et de lame: car le chauld iamais ne purgeroit aincois degasteroit si il nestoit cause de la vertu du ciel dõt il ouurast ainsi. Et aussi côe en lẽtendemẽt practiq̃ y a formes q̃ meuuẽt les gẽs & le corps dõt elles sont en entẽdemẽt/ & es estimatiõs qui meuuẽt les bestes. Aussi sont ilz formes es mouuemẽs et es mouuãs des cieulx q̃ sõt par les figures des estoilles infuses par infusiõs es choses generalles q̃ sont formees mouuãs/ et par elles mesmemẽt a aucũes choses ausq̃lles les qualitez elemẽtaires si ne meuuẽt par aucũe maniere. Car no⁹ scauõs par experiẽce q̃ la forme qui est en lentẽdemẽt de la fẽme si la meut a luxure par soy mesmes. Et elle meut en sõ corps les instrumẽs/ & les mẽbres: parquoy elle exercite le faict de luxure & aĩsi la forme de lart se meut par soy mesmes et q̃ert instrumens côuenables pour venir a sa fin. Et selon ceste maniere les moteurs des cieulx sõt plus efficaulx mouuãs les formes a influer en leur matiere quilz meuuent par le mouuement des estoilles & du ciel que lame nest pour influer telles formes au corps q̃ est ioinct a elle/ car ces formes côtenãs les matieres des choses engendrables et corrõpables sont prouuees par plusieurs effectz tãt en pierres côe es plãtes pource q̃ plusieurs effectz sõt prins par experimẽs es pierres et es plãtes ou les philosophes/ & aussi les enchãteurs se estudient & en font merueilles. Et ne sont pas ces oeuures des elemens côponans/ ne la côpositiõ de lherbe selon soy aincois sõt des formes selon ce q̃lles sõt influees des intelligẽces & substãces separees/ & si côme chũn scet la matiere ne faict riẽs par soy: mais elle seuffre tout. Et ny a es plãtes formellemẽt que troys choses/ car les formes q̃ sont en elles / ou elle sont côplexionnelles ou celestiẽnes ou animees de lame vegetatiue q̃ est en elles : car la for

me cōplexionnelle est en elles absolue et cō paree dont labsolue est cōme chaleur/froi deur/humeur/et secheresse. Et sōt ces choses absolues variees selō deux choses qui sōt es plātes. Lune si est la quātite de lelemēt cōposant selō la vertu: car lune plāte est pl⁹ chaulde/et lautre pl⁹ froide: et lautre selon la nature du lieu ou elle est et croist/ car les plātes ont la qualite des lieux ou elles croissent. Et selō la diuersite des climatz lactiō des qualitez des plātes est variee. Les plātes sōt enracinees en terre/et pource ont elles pl⁹ de la qualite du lieu q̄ les choses q̄ se meuuent de place en autre. Et cōbien q̄ les choses numerables soiēt en terre et nō mouuables de elles mesmes toutesfois elles sōt dures/et ne traiēt poit a elles les humeurs des lieux ou elles sōt et pource elles ne acquierent pas tant des proprietez de leurs lieux cōme les plātes q̄ sōt pmieremēt molles/et par especial les herbes: car elles succēt leur nourriture du lieu cōe de leur vētre. Ces mesmes qualitez sont cōparees et sont aguisees et fortifiees et aussi brisees et affoiblies/car la chaleur est aguisee pour la vertu de secheresse qui a la seigneurie. Mais la chaleur est brisee par la seigneurie de leaue. Et de ce viēt q̄ aucunesfois deux plātes ont pareilles chaleurs selō leur essence et si sōt variees en leurs actiōs/pource q̄ la chaleur de lune est ague et lautre est brisee. Et de ce viēt aussi q̄ lune oeuure pl⁹ fort en parfond/et lautre oeuure pl⁹ fort en la supfice/cest adire par dehors sās entrer en parfond/car la chaleur qui est en subtille moisteur trespercе pl⁹ fort en parfond/et si tiēt et assemble la sa vertu et la chaleur q̄ se tiēt en gros sec est parauēture pl⁹ forte/et toutesfois elle ne trespercera point/et si nouurera fors en la supfice de la terre par dehors pource que grosse secheresse ne peult trespercer. En ceste maniere est comparee froidure a sec et moiste/car combien que toute qualite actiue soit fortifiee en grosse substāce depuis q̄lle laura receue/toutesfois sa grosseur empesche la penetratiō/et pour ce celle oeuure moins en autre q̄ a mendre ou pareille qui est en substāce subtille. Et encores la qualite actiue qui est en la substance subtille combien quelle soit parauenture plus grande q̄ celle qui est en la grosse substance toutesfoys elle ne parfera pas son operation pource quelle euaporera au subtil moiste ou elle est auant q̄lle y accōplisse son actiō pource que la seche ouurera plus longuemēt/et que la qualite actiue sera retenue par la grosse.

Des iardins et de leur labourage en commun. Chap. ii.

En general no⁹ parlerons des iardis/car ilz desirēt aer frāc et atrēpe ou pres q̄ atrēpe. Et peult apparoir par ce que es lieu de trop grand chaleur ou trop secz les herbes si viennent a perdition ou peu sen fault q̄ ne leur aide daucune eaue ou moisteur ou si il ny vient abōdance de pluyes. Et aussi voyons no⁹ q̄ tēps et lieu de mortel froid les pert et destruit. Et si voyons q̄lles ne sōt de q̄lq̄ pffit es lieux vmbrages. Elles veulēt terre moyēnemēt deliee et moiste et mieulx q̄ seche/car croye et argille sont contraires aux herbes et ennemies aux iardins et aux laboureurs. Et les herbes qui sōt mises en terre trop dissoulte si sont tresbelles au commencemēt de printemps/mais elles sechent en este. Les iardins desirent ruisseaulx deaue pres deulx/affin que quand mestier en est on puist faire venir de leaue es foussez et les arrouser. Et qui ne peult auoir ruissel si ait fontaine/puis/ou piscine q̄ puist seruir aux iardins en lieu de ruissel: et qui ne

pourra auoir aucune des choses dessusdi-
ctes/si y face lon plusieurs petites fosses
ou leaue des pluyes soit retenue par aucũ
temps. Paladius dit noblemẽt que le iar
din qui est au ciel delemẽt & seru / et couru
de humeur de fontaine il est prest & franc/
et ne requiert quelcõque art ou discipline
de semer. Apres iardins requerent tresgrasse
terre/& pource on doit auoir tousiours ou
plus hault du iardin vng fumier duql le
ius luy descẽde par nature po' le faire plã
tureux/& q dicelluy fumier chũe des espa
ces du iardin soyent engressees vne foys
lan quãt on le deura semer ou planter. Et
doit estre le iardin pres de la maisõ / mais
loing de laire pource q la pouldre perce les
fueilles des herbes et leur est contraire et
les seche. Le lieu est bon ou la terre sencli
ne aucunemẽt en maniere descẽdãt si que
leaue y puist auoir son cours par especes
determinees. Si lõ a grãd espace de terre
pour iardins on diuisera les parties par
telle maniere q celle ou lon semera en au
tonne sera fouye en printẽps et celle q lon
semera en printẽps sera fouye en autõne
si q chascune terre fouye ait le benefice du
froid & du chaud: et q elle en soit cuite. Et
est bõ que en lieux moistes ou on deura se
mer en printẽps q lon face enuirõ la fin de
nouẽbre plusieurs fosses cauez ou decoure
lhumeur superflue des aires au tẽps des
semailles/affin q le lieu soit plus meure
mẽt empty es fosses dicelles semẽces. Et
si on a default de terre en qlque temps de
lan quand la terre sera trouuee egale entre
humeur & secheresse/on la peult fouyr/re/
muer/fossoyer/et tantost semer. Mais si
elle est tresbiẽ engressee les choses semees
en receurõt greigneur acroissemẽt. Et auf
si que le fouyssemẽt & labourage soit faict
profond a la pmiere fois & gros dũg grãd
& fort instrumẽt & q la soit espãdu du fiẽs
et puis apres on le fouyra a houes menue
ment/tant cõme lon pourra on meslera la
terre et le fiẽs ensemble / & tellemẽt q tout
soit mys en pouldre: & quãd il sera tẽps de
semer lõ fera aires de cinq piedz / & tãt lõ
gues cõme lon vouldra sur lesqlles on get
tera la semẽce/ et puis apres on la couurera
de la terre deliee au ratel. Et si il y a gros
se terre & dure on la cassera / & apres on cou
urira ces aires d fiẽs/ & p especial celles q
lon semera en yuer: car par ce la terre sera
engressee & deffendue la semence du froid.
Et les herbes qui aurõt este arrachees ou
laire sera faicte cõe laictues/bettes/ bour
raches/choulz/et les semblables pourrõt
estre replantees autour des fosses des ai
res: affin q on en ait au caresme ensuyuãt
& si nẽpescherõt riẽs/ & en pourra lon gar
der assez pour auoir des semẽces. Et aussi
peult on semer es iardins plusieurs her
bes tous les tẽps de lan quãd lair & la ter
re/& la sciẽce de lhõme se entreaccorderõt &
q il ny aura poĩt de discord. Mais toutes
foys les principalles semailles sont en
deux tẽps & saisõs. Lune en printẽps cest
assauoir en feurier ou en mars. Et lautre
en autonne/ cestassauoir en septẽbre ou en
octobre par telle maniere q es lieux froys
la semee soit faicte plus meure / et celle de
printẽps pl' tard. Et en chauldes cõtrees
que celle dautonne soit faicte plus tard et
celle de printẽps pl' meure. Mais on doit
scauoir q en lieux attrẽpez et chaulx la se
mee du printẽps est meilleure de estre fai
cte en la fin de nouẽbre ou au cõmencemẽt
de decembre qlle ne seroit faicte en feurier
ou en mars combien que les semences ne
doiuent point getter iusques au moys de
feurier: car les herbes en serõt plus meu
res en caresme/& les poreaulx/& oignons
en seront plustost trãsplantez. On peult a
prouffit semer les herbes ensemble & def-

seuier. Car qui les semera ensēble on les pourra arracher quād elles serōt bōnes/et trāsplāter ailleurs cōe choulz/porreaulx/ et oignons. Et de celles q̄ lon ne trāsplantera point on ostera ētierement arroches/ et espinoches q̄ ne durent pas longuemēt es iardins/et demourrōt les bettes/persin et sarriete/et aucuns choulz/et laictues/et fenoil. Et les aucunes quand elles seront plus cleres serōt sarclees/affin q̄lles viengnent a parfaicte croissance: et les herbes q̄ ne se trāsplantent point doiuēt estre cler semees/et celles q̄ sont a trāsplāter doiuēt estre semees plus espesses. Et deuons scauoir q̄ la ou on doit planter porreaulx/ oignons/choulz/faseaulx/mil/pānic/courges/concōbres/mellons/et citrulz peuent estre semees es moys de decēbre/iāuier/et feurier/toutes herbes q̄ sont vsees auant q̄ lon seme les autres ou plante: cōme sont arroches/espinoches/laictues/choulz/porrette/et leurs semblables. Et doit on bien aduiser q̄ les semēces que lon veult semer ne soyēt point corrōpues/et pource doit on eslire semences q̄ facent farine blanche et les plus pesans grasses et grosses et dicelles sōt les meilleures celles dūg an. Toutesfois il aduiēt aucunesfois q̄ combien q̄ les semences soyent tresbōnes si ne viennent elles pas a prouffit par aucun empeschemēt des corps du ciel. Et pource est bō aucunesfois de semer ensemble diuerses semēces/affin q̄ si le temps est contraire a aucunes dicelles que le champ ne demeure pas tout nud. Car combien q̄ les plantes empeschēt aucunesfois lune lautre cōme dit est au second liure toutesfois nous voyons souuēt les herbes diuerses venir ensemble et croistre cōme lon voit es prez et en plusieurs autres lieux. Et nauient pas souuēt que nature face seulement herbe dune espece quand elle est laissee en son mouuemēt naturel. Si la deuōs ensuyuir a noz pouoirs cōe la saige maistresse. Et aussi nous deuons scauoir quil faict bon semer toutes herbes quand la lune est en croissant pour la raison dessusdicte au secōd liure. Et aduiēt souuēt q̄ ce q̄ lon seme au decours de la lune ne viēt point a prouffit. ¶ On doit transplanter les herbes en terre qui soit bien labouree et bien fouye et la on faict vng trou dung pel/ou en aires par soy ou plusieurs dicelles ētour les aires des herbes q̄ auront este nouuellemēt semees. On peult bien trāsplanter toutes herbes excepte espinoches/arroches/et anet. Et en tout tēps q̄ les plantes seront vng peu creues/et que la terre ne sera pas trop seche cōbien quelle ne soit pas molle ainsi q̄ plusieurs le reqerent. On les trāsplante affin que la saueur des herbes soit muee en meilleure et soit affrāchie/et q̄ celles qui auront este semees trop espesses et drues soiēt trāsplātees pl⁹ au large/affin que on les puist sarcler/et q̄ elles croissent mieulx et pl⁹ haulx/et plus au large. Et si nest point de necessite de mettre fiēs aux racines quād on les trāsplāte/mais a aucunes il est bon de trēcher les sōmetz des racines cōe il appara au traicte de chascūe herbe. Et les doit on sarcler/toutesfois q̄ herbes nuysans y suruiēnēt/et les doit on oster tāt a linstrumēt de fer cōe aux mais/affin q̄lles nostēt la nourriture aux meilleures herbes/et les doit on serfouyr tant pour le pois de la terre cōme pour lesgout de leaue et po^r le defoulemēt des piedz des gens dōt la terre sendurcist. Mais lō doit scauoir q̄ quād la terre est trop molle on ne la doit poit toucher/mais si elle est trop seche cōbiē q̄lle ne se puist pas trop aisemēt remouuoir/toutesfois doit on refouiller les herbes au sarcloir/et est tresprouffitable aux iardins. ¶ Plusieurs inuentions

aduiennent aux iardins nous sommes cõtrains de faire iardin en terre croyeuse et trop ferme ꝛ la est prouffit de mesler du sablon ꝛ du fiēs largemēt ou lūg ou lautre/ ꝛ q̄ la terre soit tres souuēt remuee. Et aucunesfois la terre est si remuee ꝛ ramenee en pouldre q̄ lhumeur sen va legeremēt et q̄ le iardin est tout sec en tēps deste / ꝛ lors il est bon dy mesler fiēs ꝛ croye si on ne le peult legeremēt arrouser ou q̄ il ny pleuue par long temps. Et si le iardin est du tout trop plain deaue on le doit ceindre de grās fossez ꝛ aussi que par le iardin en ait daucuns parquoy lhumeur superflue decoure et descende aux parties dernieres dētour. Et si il est trop sec ꝛ trop arre on ne le doit poit ceindre de fossez pource q̄ ilz attraiēt lhumeur: mais on le doit labourer deux piedz en parfond pource que tel labourage oublie ꝛ a en negligence secheresse/et q̄ on les arrouse au tēps des greigneurs chaleurs/ ꝛ q̄ lon dōne vmbre aux ieunes plātes/ ꝛ que lon couure en fort yuer les nouuelles semences gettees affin que elles ne soiēt pas corrōpues par le froid. Cōtre la rougeur ꝛ nyules on doit mettre pailles ꝛ nettoyeures par le iardin en diuers lieux ꝛ quād on voit venir lesd. rougeur ꝛ nyules ardoir tout ensēble. Cōtre les limacōs on doit auoir cueilleurs qui les cueilleroit et osteroit. Et cōtre les formis si ilz sont au iardin/ ꝛ q̄ ilz ayēt aucuns troux ou repaires on mettra au trou le cueur dune chauue souris si cōme dit Paladius ou q̄ lon y mette de lorigan ꝛ du souffre broiez ensēble. Et si ilz yssent hors on ceindra toute lespace du iardin entour de cendre ou de la blācheur de croie ꝛ q̄ y fera vne ligne dhuile ilz ny oseront passer iusq̄s a ce q̄lle soit seche. Cest fort a faire/mais il est pussitable aux arbres ou sont les formis. Et cōtre les hennetōs on moillera les semēces q̄ lon vouldra semer en ius de lombarde ou de sang de hennetōs ou q̄ on face cueillir lesdictz hēnetōs par enfās aux mains ꝛ les tuer quād ilz greuēt le iardin. ❡ On doit semer chiches entre les choulz pour plusieurs signes ꝛ merueilles/affin q̄ les choulz greuez nēgēdrēt pas les bestes ou cuit des cauernes ꝛ troux des choulz. On doit semer toutes les semēces seches ꝛ nettes en diuers lieux par especial entre les choulz. Contre les souris ꝛ les taupes il est expediēt q̄ lō ait es iardins gracieuses mōstelles ꝛ priuees. Aucūs estoupēt leurs pertuis de croye ꝛ de ius de concōbre aigre ꝛ sauuage ꝛ les autres ostēt le trou en fouyssāt iusq̄s a la terre ferme/ꝛ puis si mettēt alentree du trou a la terre ferme eaue/ et puis quād la beste sault hors ilz locciēt. On dit q̄ toutes semēces de chāps ꝛ de iardins sōt gardees ꝛ defendues de toutes bestes mōstres ꝛ empeschemens si lon trēpe icelles semēces en ius de cōcōbre sauuage et de eruque. On cueille aucunes herbes pour manger en les taillant au cotel vng peu dessus terre et de plusieurs on cueille seulemēt les fueilles quand elles sont venues a leur deue croissance cōme sont bettes/bourraches/ choulz ꝛ persin. Mais en yuer on cueille ꝛ trenche tous les choulz. Et de toutes ces herbes exceptees le persin le fenoil ꝛ la sauge/ ꝛ aucūes autres si lō coppe souuēt leurs tiges quād elles sōt nees ou creues elles en demeurent plus longuement en verdure ꝛ ne semenceront poit. Mais toutesfois pour medicines il les voulent cueillir puis q̄ elles sont entierement cōmencees a croistre ainsi quelles doiuēt auant q̄ les fleurs en apperēt chāger leurs couleurs/ ꝛ q̄lles chient dōt les semēces sōt apres cueillies / ꝛ ny a point de terme prefix/ ꝛ lors on seche leur aquosite ꝛ humeur ꝛ ce q̄ elles ont de creu. On doit

prēdre & oster les racines quād les fueilles sont cheues / et doit on cueillir les fleurs quād elles sōt entieremēt ouuertes & auāt qlles cheēt ou sechent. Et doit estre lherbe cueillie quand elle est venue a son entiere pfectiō. Des fruictz les aucūs sōt cueillitz quāt leur accōplissemēt est fine & auāt qlz soiēt prestz de cheoir / & sont les meilleurs ceulx q sōt cueillitz au decours de la lune & sont plus gardables q ceulx q sōt cueillitz en croissant / & aussi sōt meilleurs ceulx q sont cueillitz par cler tēps & net q ceulx qui sōt cueillitz en tēps moiste & pres de pluye. Les fruictz sauuages sōt plus fors q les frācs / & sont cōmunemēt mēdres. Et des sauuages ceulx des mōtaignes & q sōt en lieux venteux & pl⁹ sauuages sōt les plus fors / & aussi ceulx q sont pl⁹ teintz en couleur & de saueur plus apparente & de plus forte oudeur sōt les pl⁹ puissans en leurs especes. Et deuōs scauoir q la vertu des herbes affoiblit moult apres deux ans ou trois. Les herbes fleurs & semēce doiuēt estre gardees en lieux secs & obscurs / & doiuent estre mises en sachetz ou vaisseaulx bien estroitz pource que elles si gardent mieulx / et que leur oudeur et vertu ne se expalēt / & par especial les fleurs: mais les racines se gardēt mieulx en delie sablō ou grauois si ce ne sōt racines q se gardēt seches pource qlles se garderōt mieulx en lieu sec et obscur. Et les semences des oignons ciboules et poreaulx se garderont mieulx en leurs escorces q autrement.

¶ De ail. Chap. iij.

Ail doit estre plāte au moys de nouēbre en terre tresblāche et en fosse tresbiē remuee & sans fiens cōbien qlz viengnēt biē en terre fumee. Mais on le peult semer en septēbre & octobre & mieulx encores en feurier & en mars : et en lieux chaulx en decembre. Et si on les laisse en terre quād ilz sont meurs leurs racines en sōt renouuelees & aussi leurs fueilles en sōt semēce lānee ensuiuāt q lon peult semer apres / & en viennēt les aulx que lon plante par aires loing lūg de lautre dune paulme. Et si en peult on mettre en aires auec des herbes deux ou troys renges en chūne aire. On les doit sarcler biē souuēt affin q les chefz viēnēt mieulx & croissēt & q leur veult faire auoir grād teste il conuient chaucher la terre vng petit loing dōt ilz cōmencerōt a saillir affin q leur ius retourne a eulx en terre. On les doit cueillir quand leur tige ne se peult pl⁹ soustenir au deffault de la lune & en cler air. On dit q on les doit semer quād la lune est soubz terre & aussi si on les arrache quād la lune est soubz terre ilz ne flairerōt ne putrōt point. Ilz se gardēt bien en pailles ou pendus a la fumee a la cheminee. ¶ Ail est chault & sec au millieu du quart degre. Il a vertu dissolutiue & cōsumptiue & boute hors le venin. Cōtre morsures de venimeuses bestes prenez des aulx & les broyez & emplastrez dess⁹ le ius des aulx māgeu et boute hors le venin et pource est ail appelle le triacle des villains. Cōtre les vers pnez des aulx & vng peu de poudre du persin & du ius de mente & de vin aigre / & en faictes saulce / & en māgez auec chair ou pain. Pour ouurir les voies du foye / & les conduitz de lorine on fera saulce de vin & de ius de herbes diuretiques / & les donnera lon au patient. Cōtre stranguric & empeschemēt de vrine & dissentere & douleur de boyaulx pnez aulx & les cuisez en vin & huile et en faictes emplastre & le mettez sur la pennillere & sur la verge & les mēbres doloreux. Lail nuist a vser pource q il seche & nuist a tout le corps q en vse trop / car il engendre meselerie et apoplexie & alienation de sens & de pensee & plu=

sieurs autres maladies. Auicenne dit que lail cuit esclarcist la voix et la gorge/ et si aide cōtre vieille toux & ꝯtre les douleurs du pis de froide cause. Isaac dit ql donne petite nourriture & nuist aux colerićs & a ceulx q ont chaleur naturelle et faict bien viner les naturellemēt froidz et moistes & faict le vētre mol & aussi faict le cōtraire a ceulx q sont secs de nature/ mais ceulx qui veulent escheuer la nuisance de leur chaleur si les cuisent deux fois en eaue et puis les confisent en vin aigre.

¶ De arroche. Chap. iiij.

Arroche doit estre semee en feurier/mars ou auril/ & es autres moys iusqs en autonne si on les peult arrouser/ et ne les doit on point trāsplanter. Aucuns les sement en decēbre en terre labouree & biē fumee & viennent mieulx quād elles ne sōt pas semees espesses. On peult semer arroche a par soy en ses aires/ & aussi auec autres herbes/ & la doit on souuēt arracher a qlque fer quād elle ne cesse de getter/et si veult estre souuēt arrousee quād le tēps est sec/ & peult on garder la semēce bōne iusqs a quatre ans. Arroche est froide au pmier degre & moiste au secōd. Elle nourrist peu et est sa liqueur pleine deaue/ et si est tost hors du vētre/car elle lasche. Qui en faict emplastre sur apostume chaulde elle la refroidist tātost & guerist. La semēce est mōdificatiue & collatiue/ & pource elle est bōne a ceulx q ont iaunice de opilatiō de foye q la dōne en buurage auec deux drachmes de miel & deaue chaulde. Le vomissement colerique en est tost esmeu & appelle.

¶ De anis. Chap. v.

Anis desire terre biē remuee & biē fouye labouree & grasse/& viēt tresbiē q le fume & arrouse. On le seme en feurier & en mars p soy ou auec autres herbes. Anis est chauld & sec au secōd degre/& est appelle en autre maniere cōmin & fenoil rosmarin & est la semēce dune herbe laqlle est ainsi appellee. Il a vertu degastāt & dissoluāt. Et le peult on garder en vertu p quatre ans. Qui laue sa face de son eaue elle clarifie & aussi faict q en prend & vse p mesure/ mais q en vse trop il iaunist la face. Cōtre vētositez & indigestiōs & amerement router on dōne vin ou anis aura este cuit & fenoil et mastic ou on dōne de ces pouldres en viāde auec pouldre de canelle. Et adoulcist ce q dit est douleur de boyaulx q viēt de froidure. Cōtre le vice de la marris cause de froidure on dōne la decoctiō de anis auec trifere grāde. Cōtre opilation de foye on dōne decoctiō de anis auec autres herbes diuretiques. Contre liueur et tainture par ferir de cop/& par especial quād elle est en la face ou chef/ et entour les yeulx on broyera anis auec cōmin & les fondra lon en cire/ et puis les mettra lon dessus. La pouldre de anis prinse en viāde ou en buurage vault pour acroissemēt de laict & de semēce a hōme/& se faict ce en ouurant les cōduitz du laict et de la semence.

¶ De anet. Chap. vj.

Anet desire cōmune terre ð iardins/& le seme lō en feurier et en mars et en lieux doulx en septēbre & en octobre/ et aussi en decēbre par soy & auec aultres herbes. Il porte tout estat du ciel/ mais le tiede et atrempe luy est le meilleur. On le doit semer cler et arrouser quand il a deffault de pluye. Aucuns ne cueuurēt point la semēce & dient qlle ne peult estre touchee de qlconque incōuenièt. ¶ Anet est chauld & sec au secōd degre. La semēce vault moult en medicine et puis la racine fresche et nouuelle/car la vieille ne vault riens. La se-

mence peult estre garde p troys ans/ mais elle vault mieulx q la renouuelle chascun an. La decoction en vault a strangurie et empeschemet de vriner & a dissintere/et si multiplie le laict aux femmes. Cotre la douleur d la marris on doit boullir en vin faisselles d anet/& les eplastrer dessus. La semece de anet dissoult vetositez & enfleures & bosses & aussi sot les raiceaulx. Aussi la semece en purge & nettoye le vetre de pourritures dhumeurs. Anet de sa ppriete oste le saglout q vient de grad repletio/& si on lart ou bruste il est chault & sec au. iij. degre/& vault cotre playes pourries/et de long teps q sot dedes le corps ou dedes le vetre. Auicene dit q lacoustumace de vser longuement de anet si affoyblist la veue.

De ache. Chap. vij.

Ache doit estre semee en auril & en may/mais on la peult bie semer en feurier & en mars/et en qlconq lieu qlle soit semee elle multiplie/mais elle reulet mieulx es lieux ou ont este les vieilles semeces/et y multiplie mieulx q en autres lieux nouueaulx. Ache est de deux manieres: car lune est frache & lautre sauuaige/& de la frache lune est de iardin et lautre aquatique. Ache de iardin est chaulde au commecemet du troisiesme degre et seche au milieu/et pource prinse cuite ou crue elle ouure les cõduitz des opilatios & faict bie vriner & si restraint le vetre. Ache de sa propriete dissoult la costipatio des mebres & faict voye aux humeurs/& les attrait en lestomac et a la nature des femes par aual & au chef/& pource elle nuist a ceulx q cheet depillece & a femmes grosses & si faict vomir. Le vin ou ache est cuite guerist des torcios du ventre qui viennet de vetosite. La semece est de la greigneur vertu/et puis la racine et puis lherbe. Ache deaue est appellee lache des renoilles pource qlle croist es eaues ou les renoilles demeurent ou pource qlle prouffite et ayde aux reins. Elle est vng peu chaulde/& pource elle est plus digerable & couenable a ceulx q sot chaulx de nature. Qui en faict emplastre auec mye de pain/et le met sur lestomac il oste la chaleur & en assouage lardeur. Ache sauuage est appellee ache de ris pource q elle purge les humeurs melecolieuses dot est engendree tristesse. Ache de ris cuite en vin ou en eaue dissoult strangurie & dissintere en est guerie. La fumee delle receue par dessoubz faict venir aux femes leurs teps. Aussi faict q en met le ius par dessoubz. Et deuos scauoir q ache d ris ne doit point estre prinse par la bouche: car on la trouue en plusieurs lieux si forte & si vehemete q si on la prenoit elle seroit cause de mort.

De aluyne. Chap. viij.

Aluyne est chaulde au pmier degre & seche au second. Elle a deux vertus cotraires cest assauoir lapatiue & restrictiue. La pmiere est de chaleur & damertume/et la secode est de poticite grosseur & substace & po'ce on ne la doit point doner si la matiere nest auat digeree/& la doit on cueillir en my may & la secher en lobre. Cotre les vers qui sot es boiaulx on donera aluyne auec pouldre de centoire ou persiquiere ou noyaulx de pesche ou les fueilles. Qui vouldra faire venir le teps aux femmes on donnera le ius par le pessere. Ou q lon face suppositoire par deuant de aluyne de ache et darmoise cuites en huile. Contre yuresse vault le ius daluyne auec miel et eaue chaulde. Cotre vne suffocation qui vient d mager chapignos on donera le ius daluyne auec vin aigre et eaue chaulde. Contre la duresse de la rate aluyne cuite soit eplastree sur le coste. Cotre douleur &

supeur / cest a dire taincture de cop on fera vng emplastre de ius dalupne et de pouldre de comin et de miel. Contre les vers des oreilles on gettera le ius dalupne dedans: ius dalupne beu clarifie la veue et mis es yeulx il oste la rougeur et le drap. Le ius dalupne garde et deffend liures et draps / et par special des vers / et si garde de corruption parchemin et encre.

De armoise. Chap. ix.

Armoise est chaulde et seche au iij. degre / et valent mieulx les fueilles en medicine que la racine et si valent mieulx vertes que seches. On lappelle la mere des herbes. Elle vault au femmes qui ne peuent concevoir pour cause de froidure. Et si cestoit pour cause de chaleur elle les greueroit / ce peult estre appercu par la complexion de la femme si elle est mesgre ou grasse / et donera lon la pouldre de armoise avec la pouldre de bistorte et de noix muscates confites en miel ou en sirop simple en maniere de electuaire / et que on face baigner la femme en eaue ou armoise ait este bien cuite / ou que on luy frote les parties debas de telle eaue / ou que lon luy face suppositoire de armoise et de huile commune. Pour faire venir le temps aux femmes on fera pessere de ius darmoise. Contre tenasmon de froide cause le malade receura la fumee par aual / et lherbe chaulde sera mise sur vne pierre chaulde / et le faict le malade se asserra par dessus.

De aristologie. Chap. x.

Aristologie est de deux manieres / Lune est longue et lautre est ronde. Chascune de ces deux est chaude et seche au second degre / aucuns dient quelle est seche au tiers degre. La racine vault mieulx en medicine que lherbe. On la cueille en autonne et la seche lon. Elle se garde par deux ans en grand vertu. Les fueilles avec les fleurs ont vertu de dissouldre et de bouter hors venin / et les peult on garder par deux ans. Contre venin et bestes enuenimees on donera la pouldre daristologie avec ius de mente. La pouldre daristologie corrode et ronge la chair en playe et en fistule. Pour bouter hors du corps le fruict mort on cuira racine daristologie en vin et en huille et se oindra lon et lauera et estuuera empres les cuisses. La pouldre daristologie meslee avec vin aigre nettoye tresbien le cuir de rongne de gratelle et dordure. Albert dit quelle a merueilleuse vertu de attraire espines et autres choses fichees en la chair. Et autel en dit Auicenne / et si dit quelle netoye lordure des oreilles et conforte louye quand on le met dedens avec miel et deffend la bourbe et lordure / et par especial es oreilles / et si lon sen oinct sur la rate avec vin aigre elle ayde moult grandement. Et est la ronde aristologie la meilleure et la plus vertueuse en tous cas.

De aurosne. Chap. xj.

Aurosne est vne herbe chaulde et moiste au premier degre. Elle est subtiliatiue et tressouuent lemplastre qui en est faict deffend la traction des matieres aux membres. Elle brise la pierre es reins / et si faict venir le temps aux femmes quand elles se siegent en la decoction de elle et si leur ayde contre les escorcheures et boute hors la secondine de lenfant / et aussi faict yssir le fruict / et si rassemble la bouche de la matris de la femme / et si louure et sa durete qui la boyt ou qui la met par dessoubz en maniere demplastre. On en peult boire iusques au pesant de cinq onces ou selon lautre exemple iusques cinq drachmes.

De affodilles. Chap. xij.

Affodilles et cent chefz et albucë si sont tout vng et sont chauldes et seches au second degre. Les fueilles sont semblables a fueil-

les de porreaulx. La racine en est bonne en medicine ⁊ meilleure que lherbe ⁊ si vault mieulx verte q̃ seche. On treuue es racines testes en maniere de genitoires dhōme ou de bestes masles ou doyseaulx. Affodilles ont vertu diureticq̃/attractiue/dissolutiue ⁊ cōsumptiue et valēt a ce a quoy vault anet ⁊ en telle maniere. Elles valēt aussi cōtre taches ⁊ contre tous vices des yeulx en ceste maniere. Prenez demie once de saffren ⁊ vne once d mierre/⁊ les bouillez en demie liure de bon vin rouge ⁊ demie liure de ius de affodilles iusq̃s a la cōsumption de la moitie ou q̃ on les mette au soleil en vng vaissel darain par tāt de iours q̃ ilz reuiengnent a la moitie. Ce q̃ dit est prouffitte tres merueilleusement q̃ en oinct les yeulx comme de colire.

¶ De aceteuse autrement dicte ozeille. ¶ Chap.viij.

Aceteuse est froide ⁊ seche au second degre ⁊ y a en elle stipticite ⁊ si surmōte la cole. Lhumeur delle est bōne ⁊ la racine delle auec vin aigre vault cōtre rōgne ⁊ ordure de cuir ⁊ cōtre gratelle ⁊ escorcheure de noirseur. On en faict emplastre aux escroelles ⁊ dit lō q̃lle a telle vertu q̃ si on la porte pēdue a sō col q̃lle aide. Qui la cuit en eaue ⁊ sen laue elle vault au cuir q̃ se demēgeu ⁊ aussi est elle merueilleusemēt bōne q̃ la met en son baing ⁊ si la mēgeu lō voulētiers ⁊ y grād desir ⁊ bon appetit.

¶ Des bettes. ¶ Chap.viiij.

Bettes veulent terre tresgrasse moiste ⁊ bien remuee ⁊ tresbien fumee pour prouffiter. On les seme ppremēt au moys de decembre pour māger ⁊ es moys de ianuier feurier ⁊ mars tōbien q̃ on les puist biē semer en tous tēps en terre conuenable et si elles vitenne nrop espesses on les peult transplanter ailleurs quand elles seront creues cōme de quatre ou de cinq fueilles ⁊ mettre aux racines vng peu de fiēs nouuel. Et si on les trouue es lieux ou on ait arrache les herbes ⁊ remue la terre on les peult transplanter entour autres herbes ⁊ es fosses denuiron. Et si les peult on semer en aires ou il y aura mellons ⁊ citrules ou courges quād ilz cōmencerōt a estēdre leurs rainceaulx posé q̃l y ait des oignons ou non qui demourront quand on aura leue ⁊ cueilly les mellons citrules et courges. On les doit souuēt sarcler ⁊ nettoyer des autres herbes si elles sōt mises seules en aires. Les bettes dont lon veult auoir semēce serōt tresbōnes q̃ les semera en aoust/⁊ puis q̃ on les trāsplāte par fosses en iardins ou en aires/⁊ par aīsi elles apporterōt tresnobles ⁊ bonnes semēces. Et deuōs scauoir q̃ de vne mesme semēce viēnēt bien nobles bettes q̃ ne font point de semēce le pmier an/mais seulement en lannee prouchaine ensuiuant. Et doiuēt estre telles bettes mangees. Et si en vient aucunes moins nobles q̃ le premier an se lieuent en souche ⁊ font semēce. Et quand elles font semence elles sont dissipees et les doit on oster/car elles ne valent riens. On les peult semer p eulx ⁊ auec autres herbes ensemble/⁊ quand les autres herbes serōt ostees on sarclera les bettes ⁊ sen garde la semēce par quatre ans. ¶ Bettes sont froides ⁊ moistes au tiers degre. Elles engēdrēt bōne nourriture en lestomac/⁊ si amoitissēt le vētre/⁊ sōt bōnes a gēs secs p nature ou q̃ p accidēt sont eschauffez ilz estaignēt la soif. Les bettes nettoyent les ordures du corps et du chef/et les taches de la face ⁊ si rappareillent ⁊ gardēt les cheueulx de la teste. Elles nourrissent mauuaises humeurs qui les mēgeu trop souuēt cōme dit Dioscorides. Aristote dit que lon peult bien enter vng getō darbre

sur la racine de la bette tout ainsi comme sur le choul/ & dit quil y peult croistre & devenir grand arbre.

¶ De la bourrache. Chap. xv.

Bourrache est semee en aoust & en septembre/et par especial en avril/ & non pas bien en autre temps. On la peult transplanter presque en tous temps de lan/ & la peult on semer seule en aires ou avecques autres herbes. On doit cueillir sa semence dempre meure/ affin quelle ne chee hors de sa cotte. On cueille lherbe & la semence tout ensemble/ et les met on par troys jours en ung moncel a ce quelles prengnent la leur meurete/ & puis on les esqueult sur ung drap/et lors la semence en chet tantost/ & autrement ne la peult on bonnement avoir. Elle se peult garder par deux ans. Bourrache est chaulde et moiste au premier degre/ & de sa propriete elle engendre lyesse a qui la boit en vin: car elle conforte grandement le cueur/ & pource elle vault contre cardiaque passion. Qui la cuit en eaue / et la met avec miel ou succre et la boit elle nettoye tresbien les conduits du polmon & de la gorge. Elle engendre tresbon sang/ & pource elle vault a ceulx qui sont releuez de maladies/a ceulx qui sincopent aux cardiaques & aux melencolieux qui la mangeu avec chair ou confite avec sang. Contre sincope on donnera sirop de son jus & de succre. Contre cardiaque on adioustera a icelluy sirop pouldre de los du cueur du cerf. Et contre jaunice on en mangera souvent de cuite avec chair/ et si usera lon de son jus & de scariole.

¶ De basilicon. Chap. xvi.

Basilicon cest adire ozymon est chault et sec au premier degre / & sont troys especes/lung si est grosse/ & a menues fueilles / et est de la plusgrand vertu. Laultre beneventain qui a larges fueilles/ & si y est le tiers qui les a moyennes. Ceste herbe a vertu de conforter pour sa bonne odeur et par ses qualitez. Elle a vertu de dissouldre/de consumer / de torcher et de nettoyer. La decoction delle avec eaue rose vault contre sincope & cardiaque/ & a ce vault le vin ou elle aura este par une nuyct/ car tel vin est moult confortatif & souef flairant/ & vault a ces choses/ & a indigestion & a flux de ventre de cause froide. Mais contre le flux vault souverainement si lherbe ou la semence est cuite en eaue de pluye avec ung peu de acacie/ & que le patient la boive: & si vault a nettoyer la matris des femmes/ & a faire venir leur temps.

¶ De bethoine. Chap. xvii.

Bethoine est chaulde & seche au quart degre. Ses fueilles valent principallement en medicine vertes & seches. Pour la douleur du chef on fera gargarisme de la couleur de la decoction de bethoine avec staphizagre & vin aigre. Contre la douleur de lestomac on prendra la decoction et jus dalupne avec eaue chaulde. Pour nettoyer la matris & ayder a porter on se estuvera de leaue de sa decoction & sen lavera lon par dessoubz bien longuement/ & prendra lon ung suppositoire delle & ung electuaire confortatif de la pouldre de bethoine & de miel.

¶ De branque ursine. Chap. xviii.

Branque ursine est chaulde & moiste au premier degre. Elle a vertu de amolir. Contre froides apostumes on la doit broyer et mesler avec vieil oinct de porc et mettre dessus. Contre le vice de la rate on faict oignement de ceste herbe bien broyee avec huille et cire.

¶ De bistorte. Chap. xix.

Bistorte est la racine dune herbe qui est ainsi appellee qui est froide & seche en deux ou trois degrez. Elle a vertu restrictive/ confor-

tatiue et cōsolidatiue. ¶ Cōtre Vomissemēt de feblesse ou de ardeur on cōfira la pouldre de bistorte auec aubin doeuf/ et le cuira lon sur Vne tuille/ et puis soit dōnee au paciens. ¶ Contre dissinterie on le dōnera auec ius de plantain. Pour restraindre le tēps superflu aux fēmes on les estuuera par dessoubz et les baignera lon de leaue ou sera cuite la racine et y mettra lō de sa pouldre.

¶ Des courges. Chap. xx.

Courge demāde terre grasse et biē labouree et biē fumee et moiste on la plante en la fin dauril et au cōmēcemēt de may loing a loig de troys ou quatre piedz par telle maniere q lon mettra les graines deux et deux et en parfond de troys doigtz en terre/ et q lagu soit par dessus/ mais auāt q on les plante ilz doiuēt estre trēpez en eaue p Vne nuit/ et puis apres lon plantera les grains q yront au fons et serōt gette ceulx q floterōt/ et doit on mesler du fiēs auec la terre ou ilz serōt plantez. Et ne les doit on point plāter en fosses q leaue ne si assemble et estaingne le germe. Mais quād elles serōt nees et Vng peu esleuees sur terre on les sarclera et mettra lon de la terre entour. Et quand il sera tēps on les arrousera doulcemēt et si elles sont plātees en peu de terre remuee quand elles se prēdrōt a croistre on fouyra toute la terre denuiron bien profond affin q les racines se puissent estēdre de tous costez/ et quād elles serōt creues on les couurera par dessus du hault dung hōme en maniere dune Vigne affin q les rainceaulx fueilluz soient mis par dessus pour faire Vmbre. Et par dessus les courges on mettra de lherbe po² la chale² affin qlles croissēt mieulx. Ou q Vouldra on laissera aller les brāches p dessus terre. Et affin qlles facēt plus de pōmes et plustost il seroit bon de leur rompre Vng peu au sommet leurs principaulx chefz et pl⁹ gros a ceste fin quilz facent rainceaulx qui apoztent des autres pōmes. ¶ Et a este trouue Vne autre maniere de planter plus meuremēt courges et mellons/ et dauoir plus meuremēt les fruictz diceulx. On prēt Vng peu de terre bien menue/ et la met on sur Vng mōcelet de fiens chauld tout nouuel mis hors de lestable et au moys d mars on plāte sa semence en icelle terre dont les courges naissent tātost pour la chaleur du fiēs et quād elles sont nees on leur doit dōner aucunes defenses pour les tēpestes et bruines de nuyct/ et tantost que la bruine sera cessee on les transplātera en aucun lieu cōuenable auec Vng peu dicelle menue terre. Et de celles que lon Veult garder pour semer on doit prēdre des plus belles et plus grosses et pmier nees/ et les laisser en leur herbes iusques a lyuer pour endurcir/ et puis on les pendra a la fumee ou les semēces se gardent bien et soyent la sechees. Et monstre la grosseur du pendant la grandeur de la courge a Venir. Et quād Vo⁹ les Vouldrez bien planter ouurez les/ et de tāt comme elles serōt en plus hault lieu de la courge de tant serōt les courges plus longues et de tant qlles serōt plus bas de tāt seront elles plus larges. Et se peuent garder les semences par telle maniere troys ans. La courge est froide et moiste en deux degrez. Elles sōt aussi en lestomac la Viāde nourrissāt fleumatiq/ et pource elles sōt bōnes aux gens coleriqs/ car elles adoulcissent la chaleur/ et estaignēt la soif/ et leur sont tresbōnes/ et par especial si on les prēt auec coings/ ou auec ius de pōme granate ou Vertius/ ou Vin aigre de pōmes granates. Mais on les doit dōner aux fleumatiques auec poiure ou moustarde ou mente. Et si on la rotist bien enuelopee en paste elle adoulcist la chaleur d fieure. En

fieures agues on donne eaue de la courge ou sirop q en est faict. Et qui la cuit auec chair en este elle vault aux colericqs. Semences de courges sōt froides & diureticqs pour la subtilite de leur substāce/& principalemēt elles valēt en medicines. Cōtre opilatiō du foye des reins & de la vessye et cōtre apostume du pis on prēdra les semēces de courges et bien nettoyees de leurs escorces on les broyera & seront nettoyees deaue dorge/et puis on les cuira aucunement/& donnera lon leaue au malade. Et sil ne pouoit boire telle eaue si en face lon vng sirop et encores sont meilleurs sans boullir/mais que on les coule.

¶ De cocombres & citrulz. Chap. xxi.

Concombres & citrulz demandent telle terre cōme la courge/& sōt ainsi plātez & en tel tēps & ainsi fouyz. Mais il les fault mendres interualles/& ne les fault point arrouser quād ilz sont nez pource q ilz en seroiēt de leger gastez/& quād ilz serōt plātez lon regardera aps six ou dix iours si les semēces serōt bōnes/& si elles sont dures ou ouuertes elles sōt bōnes/& si elles sont molles elles ne valent riēs si couiendroit y en mettre des autres/et aussi y regardera lon aps six iours/& en fera lō cōe deuāt. Les herbes leur aydēt/& pource nōt mestier destre sarclees ne foyees alentour. Si lon trēpe les semēces en laict de brebis et en vin doulx auāt q on les plāte le fruit sera doulx & blanc & long & tendre. Et qui mettroit de leaue en vng vaissel patēt dessoubz elles & plus bas de deux paulmes elles seroiēt faictes telles si cōe Virgilius Marcialis afferme. ¶ Concōbres et citrulz sōt froidz & moistes au secōd degre/& sont tres indigerables & encores sont pires les citrulz q les concōbres. Et en tous les deux la partie de dehors est tres dure a digerer/mais leur moelle engēdre plus parfaict nourrissemēt en lestomac a ceulx q sont chauds & fort/& si valēt a ceulx q trauaillent en este auec leur substance/mais aux fleumaticqs & a gens oyseux ilz nuisent par especial a lestomac & aux nerfz de dedens. Toutesfoys leur eaue & leur ius valēt a ceulx q sōt en fieure & leur estaint leur soif. On ne les doit poīt māger cuitz/mais cruz seulemēt. Les courges cuittes sont bōnes a māger. Et les citrulz de tāt cōme ilz serōt mēdres & plus tendres & plus vers ou plus blans de tant serōt ilz meilleurs/& ne sōt pas bōs de tāt q leur substāce tend a durte/et leur couleur a iaunete. Mais les concōbres sōt meilleurs quād ilz sont meurs/& les congnoist on quand ilz deuiennent molz & legers.

¶ De concombre aigre. Chap. xxii.

Concombre aigre est vne herbe agneue/& faict on de sō ius vng tel electuaire. On cueille le fruict quād il est ainsi cōme meur es iours chienins & le pile lō & casse et en est le ius seche au soleil et le cuisent aucuns au feu/& est lors moins laxatif & meine moins a chābre & a mēdre violēce. Et les aucūs cuisēt le ius auec miel presque a la cōsumption du ius/& le donnent en maniere delectuaire & lasche assez par les parties daual/& le peult on garder par deux ans. Il a vertu principalement de purger le fleume & viscuses humeurs/& apres la cole noire ou melencolie/& pource il vault cōtre paralisie/apoplexie/colique passiō & des entrailles/& a fieure cotidiene de fleume voirlin ou naturel. Il vault aux arthetiqs & aux sciatiques/et si ayde aux podagres:car il attraict espāl de loigtaines parties et purge & nettoye. Il ayde grādemēt aux autres passiōs de fleume: mais toutesfoys on ne le donne pas tout

seul par soy. Il purge par la bouche et le ventre. Et son usaige si est q on le mesle avec autres confitures/et les aguise lon dung scrupule ainsi faict. Et q le prent en electuaire si ne doit point dormir ainçois se doit mouvoir et aller ainsi come q auroit prins elleborus/car il pourroit mener a suffocation. En la passio des boyaulx on mettra premierement ung clistere mollificatif et puis si en fera lo ung autre deaue de maulves et dhuile et miel avec cinq scrupules de electuaires et le gette dedes il sera tresbo cotre la passio des boyaulx et cotre artetiq et podagre de piedz et chiragre de mais et q en pourra avoir de lherbe on la cassera et cuira en vin et en huile/et la mettra lon sur le lieu dolent/elle vault a straguirie podagre et passion detrailles. Pour faire venir le teps aux femes on cofira la pouldre de lelectuaire avec huille mesellin ou huile comune/et moillera lon dedes du cotton et le mettra lon par dessoubz. A meurer les apostumes froides prenez cinq scrupules de farine dorge / et le confisez avec ung moyeu doeuf et le mettez dessus. Et pour casser on faict ung trop bo ruptoire de lelectuaire et terbentine. Aux vers de loreille on fera ung electuaire a la quatite de cinq grains ung peu de vin aigre/et le gette lon tiede dedens loreille. Pour toute douleur de lestomac de froide cause on loidra de la cofection de lelectuaire et de vin aigre. Et pour oster les lentilles de la face et toutes autres superfluitez. Prenez ceruse et camphre/et en la quatite de ces deux choses/et puis apres le confisez avec vinaigre en forme doignemet / et le pilez en ung mortier de plob a ung petail de plob/et le mettez en ung vaissel de voirre par douze ou quinze iours/et puis en icelluy mesmes mortier et dicelluy mesmes petail on le mouvera en y adioustant ung peu de vin aigre si il est trop dur/et puis on oindra la face de ce que dit est/car ce oste tout drap et toute lentille.

Du cresson. Cha. xxiij.

Cresson est chault et sec en quatre degrez. La semence appartiet principalemet a medicine/et la peult on garder par cinq ans et est lherbe de grad vertu tant comme elle est verte et de petite vertu quand elle est seiche. Elle a vertu dissolutive et costrictive de ses qualitez. Cotre paralisie de la langue quad les nerfz sont empeschez et replis de humeurs coe il advient en fievres on maschera semece de cresson / et la teidra lon sur la langue. Cotre paralisie des autres mebres on mettra la semece de cresso en ung sachet/et sera cuite en vin et le mettra lo sur le mebre malade. Et lherbe cuite avec chair y vault qui la mageu. Cotre humeur superflue au cervel come il est en litargie on pourchassera esternuer en mettant pouldre de la semece de cresson dedes les narilles. Cotre la relaxatio d la luette/On fera gargarisme de vin aigre ou la semece de cresson sera cuite avec figues seches. Cotre la passio des entrailles et coliq de froide cause/On mettra la semence de croisson en ung sac et sera cuite en vin et puis la mettra lo sur le mal. Cotre tenasmon venat de hume glueuse quad le siege yst ou se lieve lon mettra pouldre de cresso soubz le siege et q les reins soiet oinctz de miel et q lo gette dicelle pouldre sur le miel et de la pouldre de comin et de calophonie.

De cicoree. Chap. xxiiij.

Cicoree autremet dicte espouse du soleil et cucubine et soulsie est froide et moiste. Lherbe vault contre venin de morsure qui la mangeu. Le ius vault contre opilation de foye de froyde cause. Et contre eschauffeure de foye.

Des choulz. Chap. xxv.



houlx vienẽt en tout air/⁊ demandent terre grasse fumee ⁊ fouye en profond / et ayment mieulx terre moyẽne q̄ sablõneuse ou croyeuse. Aulcũs choulz ont les fueilles plaines larges et grosses. Et de ceulx vsons noꝰ cõmunemẽt en noz parties. Les autres choulz ont les fueilles crespes ⁊ cõbien q̄ telz choulz soient bons touteffoys ilz ne sõt poit netz poꝛ les vers et chenilles qui si boutẽt. Aucuns autres choulx y a q̇ ont grãd fueilles deliez ⁊ aucunemẽt crespes par tout que lon appelle choulz rõmains ⁊ sõt les meilleurs de toꝰ ⁊ mieulx cuisans si ilz sont creuz en terre tres grasse/car en mesgre terre ilz ne croistroiẽt point meilleurs q̄ les aultres. On les peult semer ⁊ trãsplanter en tous tẽps de lan/mais que la terre ne soit gelee ou si tresseche q̄ on les puisse arracher de terre. Mais ceulx q̇ sõt semez en decẽbꝛe feurier mars auril ⁊ may si sõt bõs par tout leste et tout lyuer iusques a tant que la bꝛuyne ou trop grãd froid les destruise. Et si lon narrache les souches en printemps elles font semẽces. Et quãd elles serõt meures on les cueillira. Mais toutesfois si on leur oste plusieurs fois les raiceaulx des semẽces quãd ilz naissent/⁊ tãt q̄ la matiere des semẽces soit degaste ilz serõt vaincus / ⁊ puis leur reuiẽt tresbelles fueilles et durent par plusieurs ans. Les aucuns toutesfois sõt trop legeremẽt semẽce ⁊ poꝛ ce telz choulz ne se peuẽt lõguemẽt garder ⁊ aulcuns autres ne font pas legerement semẽce / ⁊ poꝛce peult on pꝛẽdꝛe en eulx la cautelle deuant dicte. Et les choulz q̇ sont semez apꝛs la my aoust iusq̄s a huict ioꝛs en septembꝛe/⁊ puis replantez en octobꝛe/ apꝛes ce q̄ ilz serõt aucunemẽt creuz ceulx cy serõt beaulx ⁊ grãs en caresme ẽsuiuãt ⁊ apꝛes/⁊ si ne feront point de semẽce/⁊ si ne doubterõt gelee ne bꝛuine de lyuer. Et si on les seme auãt ledict tẽps ilz ferõt semẽce en caresme/ ⁊ ne serõt pas si bõs poꝛ mãger. Et si on les seme auãt le dict tẽps ilz serõt trop tẽdꝛes ⁊ trop foibles/ ⁊ quãd lyuer sera venu le froid les gastera:⁊ a este espꝛouue ce q̄ dit est es parties de Tuscane ⁊ de Boulõgne. On les peult semer biẽ espes/⁊ les arrouser si le tẽps est trop sec/⁊ selon ce q̄ lon dit semẽce de choulz se peult garder par dix ans bõne. Quand on plãtera choulz en troux faictz dũg pel on doit oster les boutz des racines affin que elles ne se retournẽt cõtremont en ployant qui leur pourroit bien nuyꝛe / ⁊ nest point mestier q̄ les racines soiẽt touillees de fiens au plãter ne q̄ la terre soit mole / car ceulx qui sont plãtez en terre moyẽnemẽt seche si y viuent cõbien q̄ les fueilles soiẽt mates iusques a ce q̄ la pꝛemiere pluye les cõforte/ et donne vigueur et non pas seulemẽt les choulx plãtez en mars et en auril seront grãs en yuer/ mais ceulx aussi qui seront plãtez en iuing iuillet ⁊ aoust. On les doit planter tous seulz es lieux ou il ny a riens autre chose/et y sont tresbien/⁊ aussi on les peult plãter es fosses des autres herbes cõme des aulx ⁊ oignõs cest assauoir en la riue de chascune fosse vne renge loing lune de lautre dũg bꝛas ou de moins/⁊ de tant cõme ilz serõt plus cleres plãtez de tant serõt ilz plus grãs ⁊ de tãt quilz serõt plus espes plãtez de tant serõt ilz mẽdꝛes/⁊ les choulx deuãtdictz a plãter pour caresme peuẽt estre tresbien plantez entre les grans choulz plus espes la moitie q̄ ne sont les grãs/ mais q̄ la terre ait este par auãt bien labouree ⁊ remuee en pouldꝛe:Et ceulx q̇ demourrõt apꝛes ce q̄ les grãs serõt trẽchez pourrõt estre laissez plus cleres ⁊ deuenir grãs/⁊ dureront par tout lan/car ilz ne serõt point de semẽce en

ceste este. Et si les peult on plāter par les chāps entre le mil & le pānic & feues/ & par les fosses du fromēt & des autres grains/ & es fossez des mellōs des courges & des citrulz. Et si les peult on plāter es vignes car ilz y viēnēt biē/ mais ilz nuysēt grāde mēt aux vignes: car lō a trouve & esprouue q̄ les choulz sōt ennemys de la vigne/ & q̄lz laffoibliēt & ardent si ilz en sōt pres. Et si doit on bien garder quand on plante choulz q̄ on ne les boute si en parfond en terre q̄ le sōmet de la tige ne soit tousiours audessus de terre/ car ilz perdroient autremēt. ¶ On doit sarcler les choulz/ & oster les herbes dētour q̄ riēs ne valēt/ & quād apres le tresgrād chauld & secheresse deste les pluyes reuendrōt dont espere que les choulz se renouuelleront on doit oster les fueilles seches & pres qui riens ny vauldroiēt. ¶ Choulz sōt froidz & secs au premier degre/ mais Auicenne dit quilz sont froidz au secōd. Ilz engēdrēt trouble & melencolieux sang & si nourrissent peu: mais quād on les cuit auec gresse chair ou auec gelines ilz en valent mieulx. Leur ius amoitisist le vētre & faict vriner/ mais les herbes sōt seches & cōstipatiue & serrēt: et pource q̄ les prēt ensemble ilz sōt attrēpez en leur actiō: mais le seul ius lasche/ et la substance seule estrainct. Leur malice est ostee si on les cuit en eaue/ & puis q̄lle soit gettee & q̄ on y en mette d̄ lautre po^r les parcuire auec gresse chair de beuf/ de moutō/ ou de porc: et auec poiure/ ou commin/ ou aulx. ¶ Auicenne dit que la decoction de choulz & la semence font tarder puresse/ et ont ꝓprietē de secher la langue & font dormir & si clarifient la voix. ¶ Galien dit q̄ qui dōne aux ieunes enfans choulz rostiz a manger ce les faict plustost aller. ¶ Plinius dit q̄ fueilles de choulz guerissēt merueilleusemēt playes de chiēs: & si dit que choulz vng peu cuitz laschent le ventre/ & quād ilz sōt grādemēt cuitz q̄ ilz le restraignēt: & si dit q̄les choulz ꝯfortēt les nerfz & po^rce ilz valēt aux paralitiq̄s/ & a ceulx a qui les mains tremblent. Ilz dōnēt abōdance de laict/ & vault le ius contre venin et morsure de chien enrage.

¶ Des choulz cabus. Chap. xxvi.

Cabus sōt de la nature de choulz/ & ont forme de choulz iusq̄s a ce q̄lz sont cloz/ mais quād ilz sont cloz leurs fueilles sont blāches & grosses cōme cottes doignons et sont crespes. Ilz veulent froid air: car ilz ne se clorroient point en lieu chauld ou attrempe/ aincois demourroiēt ouuers cōme les choulz. Ilz demādent telle terre cōme choulz. On en faict composte cōme de nauetz/ & les seme lon tout ainsi comme choulz.

¶ De ciboulетes & ciues. Cha. xxvii.

Ciboulettes & ciues sōt plātez cōme poreaulx a vng trou de baston au moys de Ianuier/ & doiuēt estre loing lūg de lautre dung pied/ car ilz font grand cōprinse. Nous en vsons en leste ensuiuant apres pasques/ & sont dautelle cōplexion ou pres cōme sont les autres ciboules.

¶ De cerfueil. Chap. xxviii.

Cerfueil est moult cōmun & prouffitable/ & est seme en aoust/ et est bon par tout lyuer et apres.

¶ De cōmin. Chap. xxix.

Commin desire terre grasse & air chauld/ et doit estre seme en mars. Il est chauld & sec en troys degre: & le peult on garder par cinq ans. Il a vertu diuretiq̄ et de subtilier fumositez: & po^rce q̄ le prēt en viādes & en buurages & saulces il conforte la digestiō. Qui le cuit en vin auec figues & semēce de fenoil il vault contre douleur & torciōs desētrailles q̄ viēnēt de vētosite:

et ce mesme vin vault côtre vieille toux et ꝯtre lesleure des foes. ¶ Cômin ꝛ figues biē fort broyez ꝛ cuitz en vin ꝛ mis en emplastre sur le lieu ou on se deult si en guerist. ¶ Côtre reume de chef de froide cause la pouldre de cômin ꝛ de baye de laurier chauffees ensemble en vng test ꝛ mises en vng sac dessoubz le chef. ¶ Côtre stranguerie ꝛ empeschemēt de vrine ꝛ dissintere/et les autres douleurs de froidure on mettra cômin cuyt en vin p dessus. Côtre le sang des yeulx ꝛ nō pas au cômencemēt/mais apres on prendra pouldre de cômin ꝯfite auec le moyeu doeuf sur vne tuile chaulde / et puis diuise par le milieu on le mettra souuēt dessus. Côtre noirsure de coup ordē sās playe quand elle est nouuelle on prendra. pouldre de cômin biē deliee ꝛ bien chauffee au feu ꝛ souuēt mise sur le mal est bien certain remede. Et est chose notable q̄ qui vse souuēt de cômin il est cause d descoloratiō.

Des chardons. Chap. xxx.

Chardōs doiuent estre semez au moys de mars ꝛ ayment terre fumee ꝛ dissoulte côbien quilz ꝯtiennent mieulx en terre grasse. Mais cest le meilleur q̄lz soiēt en terre ferme po^r les taupes ꝛ q̄ les autres bestes ne la puissēt percer. Aires ꝛ prez sont bōs. Chardōs doiuēt estre semez au croissant de la lune ꝛ q̄ les semences soient a demy pied loīg lune de lautre. Et doit on prēdre garde q̄ les semences ne soient mises a rebours ce dessus dessoubz/car elles feroiēt chardōs foibles durs ꝛ racornis/ꝛ ne les fault pas mettre trop en parfōd ꝛ souffist de troys doigtz iusq̄s a ce q̄ la terre adviēne iusq̄s aux articles des p̄miers doigtz. On les doit nettoyer ꝯtinuellemēt iusq̄s a tant que la plāte soit ferme. Et si il faict trop chault on les arrousera. Paladius escript q̄ si lon estraint le bout agu des semēces les chardons nauront nulles espines. On mettra les plātes des chardons au moys doctobre entre les fromens q̄ la serōt nez ꝛ leuez ou ētre les autres blez en faisāt vng trou dūg pel/ꝛ le plāter ens/et leur est meilleur q̄ les mettre en terre crue to^9 seulz/ꝛ quād on les y mettra on leur trenchera les souueraines racines a vng fer ꝛ serōt couuertes de fiens/ꝛ pour mieulx croistre on les mettra a troys piedz loing lune de lautre. Et en vne fosse dung pied deux ou troys disposez on doit mesler du fiēs auec de la cēdre ꝛ en mettre souuēt dedēs en yuer/ꝛ aussi en tēps sec. On ne les cueille pas ensemble po^r ce q̄ ilz ne sōt pas tousiours meurs en vng tēps/mais lung apres lautre. On les doit cueillir quād il y a encores des fle^rs en la partie daual ainsi cōe vng chapeau ꝛ nō pas auāt / ꝛ ne doit on pas tāt attēdre q̄ les fle^rs soiēt cheues: car ilz en vauldroit moins. On doit oster to^9 les ans chascū tout les plātes affin q̄ les meres nen soiēt trop greuees ꝛ q̄ leurs lignees ne soiēt par autres espaces adressees: lesq̄lles toutesfois soiēt auec aucune partie de la racine gardees ꝛ couuertes/ꝛ seront icelles gardees pour en cueillir les semences/ꝛ les doit on deliurer de toutes leurs pouilles ꝛ les couurir de lescaille ou de lescorce/car les semences sont accoustumees de perir par soleil ou par pluye.

¶ De camomille. Chap. xxxi.



Camomille est chaulde ꝛ seche au p̄mier degre ꝛ en subtiliatiō elle est prochaine a la vertu de la rose. Sa chaleur est ainsi cōe chaleur dhuile/ꝛ est côuenable ꝛ apertiue ꝛ subtiliatiue de espesseur/ꝛ est mollificatiue ꝛ resolutiue sās attraire. Et est sa ꝓpriete entre les medecines q̄lle assouage les apostumes ꝛ les amollie en resoluāt/et côforte tous les membres nerueux. Et est.

la medicine qui plus conforte en lassure & travell q̃ nulle autre. Elle conforte le cervel/ car elle resoult les pareilz & les celluses du chef & aussi toute la matiere dicelluy.

De calament. Chap.xxxij.



Alamēt est de deux manieres. Lung est deaue/ & lappelle lon mentastre. Et lautre est de mōtaigne / & lappelle lon nepita. Celluy q̃ est de montaigne est le meilleur pource q̃l est le pl⁹ sec. On le doit cueillir avec les fleurs/et le secher en lombre/ & se peult garder ung an. Calamēt a vertu de dissouldre de conforter & de degaster. Cōtre froide toux/ & cōtre asme froid vault le vin de sa decoctiō & de reguelice & raisins secs ou le vin ou sa pouldre sera cuitte avec figues seches/car de ce et daultres choses se faict ung electuaire appelle diacalament qui vault aux choses dessusdictes. Itē la pouldre de calamēt en ung oeuf mol ou en farine dorge vault a icelles choses. Cōtre douleur destomac de froide cause. On donnera au patient de celle pouldre en ses viādes & en vin cuit. Cōtre froide reume on oindra le chef de miel ou la pouldre de calamēt sera cuite/& puis sera lon une sacellatiō de la pouldre cuitte ou chaufee en ung pot rude ou de celle herbe mesme/car elle aide moult a la relaxatiō de la luette on en fera gargarisme d̃ vinaigre ou lherbe ou la pouldre aura cuit avec roses. Cōtre tenasmon de fleume boirrin ou daultre humeur froide on oindra les reīs de miel & eaue ou aura este cuitte lherbe ou la pouldre/& mettra lon la pouldre avec colophonie/& semēce de cressō dessoubz le siege en coton/& q̃ tout soit biē chauld. En ceste maniere aussi sera aidee & delivree la matris de la femme/& aussi la decoction de lherbe ou la pouldre si la fēme sen estuve et lave en ses parties secretes / car elle seche toutes les superfluitez de la matris /et si y vault moult grandement.

De centoire. Chap.xxxiij.

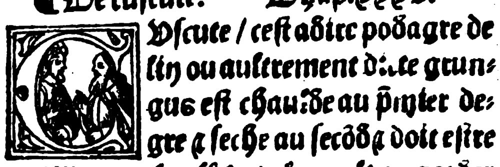
Entoire est chaulde & seche au troisiesme degre elle est tres amere & en est de deux manieres. Lune grande & lautre mēdre. La grāde est de greigneur vertu/ & vault en medicīes pricipalemēt selō ses fueilles & les fleurs. Et la doit on cueillir quād elle cōmēce a getter ses fleurs & secher en umbre/& la garde lō par ung an en grād vertu. Elle a vertu diuretiq̃ attractive & cōsumptive. Le vin de sa decoction vault a opilatiō de foye de rate de reins & de vessie & de strāgurie & dissintere. Gallien dit q̃ centoire est lune des plus nobles & meilleures medicines cōtre opilatiō de foye et aide merveilleusemēt a la durte de la ratē q̃ la boit & en faict eplastre. Cōtre les vers des oreilles on gettera le ius d̃ cētoire & des poreaulx dedēs. Cōtre les vers du vētre. Prenez la pouldre de centoire avec miel. Et po² clarifier la veue le ius de la racine de cētoire la greigneur avec eaue rose meslez ensemble & mis dedens les oreilles.

Des chāpignons. Chap.xxxiiij.

Champignōs sont appellez en latin fungi. Les ungz sōt bōs/ & les autres mortelz. Les bōs sōt petiz & rondes en forme dung chapeau de feutre / & apparēt au cōmencemēt de printēps et faillent en may. Oncq̃s telz chāpignons ne blecerēt personne soubdainemēt ne nē firent mourir/mais toutesfois tous engēdrent mauvais nourrissemēt. Ceulx sont mortelz q̃ naissent empres feremoillie. Les autres sont mortelz/mais ilz ne tuent pas si tost cestassavoir ceulx q̃ naissent empres choses pourries ou empres lhabitatiō daucune beste reptile ou envenimee ou empres aucuns arbres especiaulx qui ont de leur propriete pouoir de corrōpre champignōs

cōme est oliue. Le signe de chāpignō mortel est quil a en sa superfice par dessus vne humeur visqueuse & corrōpue/& qui est tātost alteree & chāgee entre les mains des cueillans. Nous trouuons en noz habitations chāpignōs qui sont larges & espes/& ont aucun peu de rougeur en leur superfice/& en celle rougeur a moult de petites vessies esleuees dōt les aucunes sont cassees & les autres non/& sont telz champignons mortelz et tuent tantost / et les appelle lon les champignōs des mousches/ pource q̄ qui les pouldroye en laict ilz fōt mourir les mousches.

❡ De cuscute. Chap. xxxv.



Cuscute / cest adire podagre de lin ou aultrement dicte grungus est chaulde au premier degre & seche au secōd & doit estre cueillie auec les fleurs/& la peult on garder par deux ans. Elle a principalemēt vertu de purger la melencolie/ et apres le fleume. Leaue de la decoctiō vault cōtre stranguirie & dissintere. Et si on peult auoir lherbe en grād quātite/& la cuire en vin & en huile & lemplastrer sur les reins/& le penil/& les autres parties doulens elle y vault moult. Auicēne dit q̄ leaue de cuscute est merueilleusemēt bōne a la iaunice. Serapiō dit q̄ elle boute hors des veines les superfluitez.

❡ De cheueulx veneris. Chap. xxxvi.

Cheueulx veneris sōt froidz & secs attrēpeemēt/& ont vertu diuretique par la subtilite de leur substāce. Quād ilz sont fraiz & nouueaulx ilz sont de grād vertu/ mais ilz ne se gardēt pas lōguemēt pource q̄ cest vne herbe subtille. Cōtre leschofoison du foye vault leaue de sa decoctiō/& si peult on faire sirop de celle eaue & de succre & sil y a aucū default en la rate on y adioustera aucune eaue calefactiue & diuretique & aussi plagelles bien mollies dedens le ius ou q̄ la mesme herbe broyee soit mise dessus. Auicēne dit quelle decline vng peu a chaleur/& par ce elle est subtiliatiue & resolutiue & apertiue & a en soy stipticite. Et quād on la mesle auec viāde de cocqs & de cailles elle les faict fors pour batailler et cōbatre. La cendre meslee auec huile & vinaigre vault pour garder les cheueulx de cheoir/& qui la met auec huile mirtine et vin et lessiue elle alongne les cheueulx et garde de cheoir/ aussi la cendre mise en la lessiue oste les poulletez q̄ sont dedens les cheueulx comme bran/& les destruit & arrache les rōgnes moisies/& si aide grādement au polmō en le purgeāt/& si faict bien vriner et brise la pierre / et faict venir le tēps aux femmes/& si attraict la secondine quād lenfant est ne / & purge lordure de femme & luy retrenche le flux de sang.

❡ De cegue. Chap. xxxvii.

Cegue est chaulde et seche au iiij. degre/elle a vertu attractiue & dissolutiue et cōsumptiue/ mais toutesfoys no⁹ nen vsōs point en medicine qui entre dedēs le corps pource q̄lle est venimeuse en sa substāce & en ses qualitez/car elle dissoult tellemēt q̄ les esperitz sen euanouissent & sen mortifient les membres. Elle a vertu premierement en la racine & puis es fueilles et puis en la semēce. Et dont aucunesfois on met la semence en medicine. Contre le vice de la rate on mettra toute lherbe gesir en vin aigre par dix iours auec vne liure darmoniac/& puis on le bouldra iusques a ce que larmoniac sera bien resolu/& apres on le coulera par vng drap / & puis q̄ celle couleure soit encores boulue au feu/& que lon y adiouste de la cire & de lhuile/& en fera lon oignement de cegue q̄ est souueraī cōtre mal de rate & cōtre dures apostumes

& aussi cotre artetiq q sen oinct. Cotre artetique & podagre on cuira la racine de cegue en paste/& puis apres on la fendra par le millieu/& le mettra lon dess9 le mal cest souverain remede & tres seur. Cotre la passion des entrailles & deffault de uriner & dissinterie: on cuira la racine en fort vin & en huile/& en sera faict oignement qui sera mys sur les membres dolens. Pour netoyer la matris de la feme de froides humeurs et glueuses & faire venir leur temps/on cuira la racine en vin & en eaue salee/et puis en fera lon vne estuue par dessoubz/& sen lauera & frotera loguemet. Cotre escroelles seches on usera premieremet des herbes diuretiques/et puis on y fera emplastre des deux parties de cegue & de la tierce partie de scabieuse.

De catapuce. Chap.xxxviij.

Catapuce est chaulde en trois degrez & moiste en deux. Mais girard dit en sa maniere de medicinet q elle est chaulde & seche en troys degre: cest la semence dune herbe aisi appellee/& quad on oste lescorce de dehors on le peult garder vng an. On doit eslire la verte q ne soit pas prer par dedes & q soit blache & no pas pale. Elle a vertu principalemet de purger le fleume/& apres la cole & la melecolie. Elle a aussi vertu de purger par dessus pour la ventosite & legerete qlle a/& pource aucunesfoys on le done a ges sains pour garder leur sate/& aucunesfoys aux malades po² guerir leurs maladies. Cotre quotidienne de fleume sale & de rogne on cassera grad quatite de catapuce/& puis on les enlopera en fueilles de choulx/& les mettra lon aisi soubz les cedres bien loguemet pour les cuire/& apres on les traira & espreidra & gardera lo lhuile q en saulidra/& peult estre gardee p vng an/& quad il sera teps on en donnera au malade en ses viades ou en autre maniere & aisi decoit on moult de ges. Ou q lon face clare de catapuce bie cassee & cuitte auec miel/& puis q on y mesle le vin & face clare et doit on mettre en vingt liures de vin vne liure de catapuce/et ainsi du surplus a ce pois. Et aussi peult on prendra catapuce en brouet de chair ou en potaiges & autres viandes/& vault aux sains & aux malades. Girard dit q catapuce est moult laxatiue/& qlle purge dessus & dessoubz a grand labour & angoisse/& pource on ne la doit doner a personne sil ne vomist legerement/& si la matiere nest digeree/et ne se doit poit donner a personne qui ait foible estomac & foibles entrailles: car elle destourneroit tout & ne la doit on point donner si elle nest destrempee affin que elle ne demeure trop en lestomac & ne doit on peit dormir ne reposer apres come des autres medicines pour vomir. Lusage de catapuce est de acuer les autres medicines en y mettat dix ou douze noyaulx auec la medicine: & si dit que on les peult donner par eulx broyez & destrempez deaue chaulde & de vin/car ilz purgent principallement le fleume & visqueuses humeurs/& par especial de lestomac & des entrailles/& pource on ne les peult donner aux coleriques et aux cardiaques a douleurs de boyaulx & a artetiqs & a fieure cotidienne de fleume voirrin ou naturel. Dioscorides dit q on en doit doner de cinq a neuf grains/et si lestomac est fort on les peult donner entiers & sil est foible on les doit broyer. Et si dit q si les fueilles de catapuce sont cuittes auec poulles ou choulx ou autres viades elles lachent le fleume & la cole.

De cretan autrement dit ris marin. Chap.xxxix.

Cretan cest adire ris marin est chauld et sec en troys degrez cest vne herbe

q̄ croist en lieux pres de mer ⁊ a vertu tres diureticq̄ po² la subtilite d̄ sa substāce. Cōtre strangurie ⁊ vice de pierre ⁊ passion de boyaulx on prendra de ceste herbe en grād quātite et sera boulue en eaue salee en vin et en huille ⁊ q̄ le malade soit assis en celle eaue iusques au nombril: ⁊ si lon ne peult pas auoir assez grād quātite de certam on fera emplastre dicelle herbe sur les lieux douloureux. Et qui mādgeu de ceste herbe ou le vin de sa decoction elle faict vriner.

De celidoine. Chap. xl.

Celidoine est chaulde et seche en quatre degrez/et en est de deux manieres dont lune est indicq̄/ ⁊ si est de la plusgrand vertu/⁊ a la racine iaune/⁊ lautre est la cōmune q̄ lon trouue en noz parties/⁊ est de mēdre vertu/mais toutesfoys met on lune po² lautre/⁊ quād on la trouue en receptes on doit mettre la racine et non pas lherbe. Elle a vertu de dissouldre de cōsumer ⁊ dattraire. Cōtre douleur des dētz de froide cause on mettra la racie vng peu cassee entre les dētz ⁊ vng aul mis dessus. Pour purger le chef et la luete de froides humeurs on cuira la racine en vin/⁊ sera mise soubz le patiēt leq̄l en receura a la fumee p la bouche/et puis fera gargarisme dicellui vin ⁊ ce purgera le chef ⁊ sechera la luete. Plinius dit q̄ les yeulx darōdes quand ilz sont creuez ou arrachez sont remis en leur estat po² le ius de celidoine.

De coriandre. Chap. xli.

Coriandre est vne herbe cōmune ⁊ est chaude ⁊ seche au second degre. La semēce doit estre mise en medicī/⁊ la peult on garder p deux ans. Elle a vertu de cōforter p sō odeur aromaticq̄/et si vault a la douleur de lestomac de ventosite. La semēce mise en viādes/et le vin de la decoctiō po² boire. La pouldre de la semēce de coriandre gettee sur chair luy dōne saueur. Jsidore dit q̄ la semēce dōnee en vin doulx rend les hōmes enclins a luxure/mais on se doit garder den donner trop: car elle engēdreroit trop grād fureur ⁊ feroit yssir hors du sens. Lherbe a tout la semence est venimeuse aux chiēs/⁊ les tue ⁊ occist si ilz en vsent souuent.

De la grād cōsoulde. Chap. xlii.

Consoulde la grand cest a dire simphitū est de froide ⁊ de seche cōplexion/mais la racine pprement si en est medicinable. Elle a vertu de restraindre grosse substance. On la peult biē garder par cinq ans. La pouldre dicelle dōnee en viāde vault cōtre flux de sang de tēps de femme ⁊ cōtre le flux de vētre: et faict vne estuue dicelle herbe faicte ou de la pouldre mise par dessoubz.

De diptane. Chap. xliii.

Diptan q̄ aultrement en nōmee fraxinella pource q̄lle a fueilles telles cōe fresne est chauld ⁊ sec en quatre degrez cest la racine dune herbe qui est ainsi nōmee q̄ lon trouue en lieu pierreux ⁊ espālemēt secs. Elle a vertu de dissouldre ⁊ de cōsumer et attraire venin. Cōtre morsure de bestes venimeuses lherbe ou la racie broyee soit mise dessus/et que lon boyue le ius auec vin. Aussi la pouldre de diptan auec ius de mente confit y vault qui le met dessus et qui en boit. Jsidore dit quil est de si grand vertu que il seche ⁊ tire le fer hors du corps ⁊ le boute hors/⁊ pource les bestes sauuages quand elles sont ferues de flesches mangent de lherbe/et par ce les font saillir hors.

De endiue. Chap. xliiii.

Endiue est autremēt appellee scariola ou laictue aigre: elle est froide ⁊ seche en deux degrez. La se

mēce & les fueilles sont tresbōnes en medicine & aussi sōt les fueilles tresbōnes en viande/mais la racine na point de vertu. Les fueilles vertes sont de grād vertu et nōt point les seches de force. Elle a vertu de cōforter & de alterer/& pource elle vault cōtre opilatiō du foye & de la rate de cause colericq. Cōtre tiercaine simple et double & iaunice & chaleur de foye & chauldes apostumes elle vault cuite & crue qui la mengeu. A ce aussi vault sirop faict de sa decoctiō & succre. Le ius ou sirop auec reubarbe y valent donnez le quatriesme ou le sixiesme iour quād la matiere est digeree: & aussi faict lherbe cassee & mise sur le foye/ & aussi le ius epithime y vault. Et q̄ naura lherbe ql cuise la semēce broyee en eaue et puis mise sur le foye. Albert dit q̄ eaue dēdiue auec ceruse & vin aigre est merueilleux epithime pour refroidir tout ce que lon veult.

Des espinoches. Chap. xlv.

Espinoches sōt semees a pusfit en septēbre & octobre pour yuer & po^r caresme ensuyuās/ et pour les moys dauril et de may. Et pour leste on les semera en decēbre ianuier feurier & mars / & les peult on semer en aires toutes seules & auec autres herbes en terre grasse & bien labouree. Si en les cueillāt on taille a vne fois la moitie de la tige & a vne autre fois lautre moitie elles durerōt bien lōguemēt & a pusfit. Elles sont froides & moistes en la fin du premier degre. Elles tiennēt le vētre moiste & valēt a la douleur de la gueule q̄ vient de sang & de cole rouge/& si valent mieulx a lestomac que arroches.

De enule. Chap. xlvj.

Enule nest point semee pource qlle ne faict point de semēce: mais on plante la courōne toute ou la plusgrād ptie en terre grasse & en parfōd & lestrainct on vie fort et est chaulde en troys degrez & moiste en vng. Il en est de deux manieres / lune est ortulaine de iardin/ et lautre campane de chāps. La cāpane est de plusgrād vertu en la racine. On cueille la racine au cōmencemēt deste/et la seche lon au soleil quelle ne soit corrūpue par humeur. On met la racine en medicine / & la peult on garder par deux ans ou p troys. Elle a v[er]tu de cōforter & de netoyer/& pource elle vault contre nerfz indignez de froidure/& cōtre la douleur des pties espirituelles de froidr[?] ... se vault le vin de sa decoctiō selon le ver qui dit: Enula campana reddit p[r]cordia sana. Enule campane rend les parties dentour le cueur saines. Cōtre douleur de stomac de froide cause & cōtre vētosite & cōtre froide toux on dōnera le vin de la decoctiō de enule. La pouldre d enule auec pouldre de canelle dissoult la vētosite des parties espirituelles aux parties de delicē complexiō. Lherbe toute cuite en vin & huile emplastree sur la douleur des boyaulx colericq & estrāgurie la dissoult & cure. Contre froid asme on dōnera farine dorge en laqlle sera cuite pouldre d enule/& si deuōs scauoir q̄ en ceste herbe d enule est la vertu rubificatiue & aussi est la derniere abstersiō.

De esclaire. Chap. xlvij.

Esclaire autremēt sclarea est semee en decēbre ianuier feurier & mars & demāde telle terre cōme les autres herbes cōmunes. Cest vne tresbōne herbe et perpetuelle: car depuis qlle est trāsplantee en ordre cōme oignōs & qlle a faict semēce & q̄ on la cueille meure si on la trenche par trois ou quatre doigtz sur terre elle reuiēt tres belle en autōne / & q̄ ne trenche la tige elle seche: & neātmoins elle rebourione en septēbre ou en leste ensuiuant cōme fenoil et si vient tresbien en lombre.

De epatique. Chap.xlviij.

Epatique cest a dire ficatelle est froide & seche au p̃mier degre cest vne herbe q̃ croist en lieux de eaue/ & par especial ou il y a pierres/ & a moult de fueilles q̃ se tienẽt a la terre & aux pierres. Elle a vertu diuretiq̃ pour sa subtille substance & refroide/ et vault a opilatiõ de foye & de rate q̃ viẽt de cause chaulde. Leaue de sa decoctiõ vault contre chaleur de foye & contre iaunice/ et pource est elle appellee epatique. Le sirop faict de leaue de sa decoctiõ/ & que en la fin dicelle decoction q̃ lon y adiouste reubarbe auec. Il est tresbon contre iaunice.

De escalongne. Chap.xlix.

Escalongne doit estre plantee en feurier cõme aulx par soy ou en aires/ et aussi auec autres herbes en leurs aires/et faict chũne moult de filles par especial si la terre est biẽ grasse ou on les plante. On dit q̃ si lon faict troux en oignõs/ & q̃ lon y boute des aguillons de lail/ et q̃lz soyent ainsi plantez en terre ilz deuiendront escalongnes. Escalongnes sont de la nature des oignõs/mais elles sõt moĩs moistes. Elles cõfortẽt lappetit & amẽdẽt la malice des viãdes venimeuses. Elles nuisent aux yeulx & sõt doule' en teste/& si sõt puyr la bouche & ne sõt pas bõnes a gẽs chaulx mais on les peult bien mãger auec grasse chair/car elles y perdent leur malice.

De eruque. Chap.l.

Eruque est chaulde et seche au quart degre/ et en est de deux manieres. Lune frãche & lautre sauuage. La frãche & de la bourage est de greigneur vertu q̃ la sauuage. Les semẽces sõt principalemẽt bõnes pour medicine/ et puis les fueilles ap̃s. Elle a vertu cõsumptiue & esmouuãt a luxure. Qui la prent cuite auec la chair elle vault a luxure a strãgurie/ a dissintere et a paralisie. Et q̃ la cuit en vin & lẽplastre sur les rains elle esmeut a luxure/ et q̃ la met sur le penil elle faict biẽ vriner. La semẽce de eruque par especial de la sauuage faict leuer le mẽbre de lhõme & lesmeut.

Du fenoil. Chap.lj.

Fenoil est seme en decẽbre ianuier & feurier/ & se trãsplante en tout temps. Il est chauld & sec/& a vertu diuretiq̃ / & attenuist toute grosse vẽtosite. Qui le mãgeu apres disner il vault cõtre ameres routes qui viennẽt de indigestion/& a vertu en ce pour sa subtille substance et ses qualitez. La semẽce & lherbe & les escorces des racines valent en medicine. On cueille la semence au cõmencemẽt dautõne & se peult garder par troys ans. Et les escorces des racines sont cueillies au cõmencement de printẽps & les peult on garder demy an. Leaue de sa decoctiõ vault cõtre opilatiõ de foye & de rate cõtre strãgurie dissintere & le vice de la pierre de froide humeur. Le fenoil cuit & mãge vault a ces choses. Leaue ou vin ou il est cuit oste la douleur de lestomac de froide cause ou de vẽtosite & cõforte la digestiõ. Autel faict la pouldre de la semence. Contre le drap de la taye des yeulx & la mãgeu/on mettra le ius de la racine de fenoil au soleil en vng vaissel darain p lespace de q̃nze iours / & puis on en mettra es yeulx p maniere de colire. Cõtre la mãgeu des yeulx est certain experimẽt. On confira aloes auec ius de fenoil tresbien/& puis sera mis au soleil en vng vaissel darain par q̃nze iours/& puis ap̃s on le mettra es yeulx p maniere de colire.

De flamula. Chap.lij.

Flamula est chaulde & seche en quatre degrez. Et est dicte flamula po'ce q̃lle

Maistre Poictevin

a vertu ardant et enflãbant/et est semblable en fueilles et en fleurs a vne herbe nõmee vidalbe/mais elle a les fleurs azurines. Quãd elle est verte elle est de grãd vertu et quand elle est seche elle est de petite ou de nulle value. Pour faire vng cautere sans feu au cassera flamula et la broyera lon et puis soit mis sur le lieu/et y soit laisse par vng iour/et il trouuera le cuir ars / et apres sera appareille cõme il appertient a cirurgien. Quãd on vouldra rompre vne apostume meure ou il y a boe / et la teste en est dure on brisera et pilera lon flamula auec huile / et le mettra lon dessus / et y met on lhuille affin que flamula ne seche trop.

De fumeterre. Chap. liiij.

Fumeterre est vne herbe commune et est ainsi appellee po[ur]ce quelle est engendree de la grosse fumosite de terre. Elle est chaulde au premier degre/et seche au secõd/et est de grãd vertu verte et seche et purge principallement la melẽcolie / et apres le fleume sale et puis la cole arse. Et si est diuretique. Cõtre rõgne prenez deux onces du ius de fumeterre / et y adioustez du succre/ et en faictes sirop/et le dõnez en eaue chaulde ou quelõ y adiouste semẽce de fenoil/et en faict on vng oignemẽt tel. Prenez huile de noix et y mettez pouldre de suye de cheminee biẽ deliee et la cõfisez en y adioustãt vin aigre et ius de fumeterre pl[us] que des autres choses et en soit oinct le patiẽt au baing ou en lestuue ou incõtinẽt apres/et est tresbõ oignemẽt. Et notez que si lon dõne troys foys la sepmaine le ius cõe dit est il purge tresbiẽ les humeurs dõt viẽt la rõgne. Itẽ lherbe de fumeterre cuite en vin/et puis mise sur le lieu podagre y aide moult grandement.

De fenugrec. Chap. lv.

Fenugrec est chauld et sec / et a la substance glueuse et pource il a vertu de meurer et lascher apostumes / et amollir y dehors et meurer par dedẽs. La farine de fenugrec auec vng moyeu doeuf biẽ meslez mis sur lapostume si la meure et attendrist. Et qui la cõfit auec terebentine elle la meure et rõpt. Lherbe aussi cuitte en huille si meure bien. Pour les apostumes des parties espirituelles la farine de fenugrec mise en vng sachet / et cuitte en eaue auec guimauue vauldra si on la met dessus. Po[ur] apostume de lestomac et des boyaulx on fera tourtelles de ce fenugrec cuit en leaue/et puis le mettra lon dessus.

De gramen autrement dict herbe commune. Chap. lvj.

Gramen est ppremement herbe de preaux / et est de vertu stiptique/ et est cõglutinãt les playes et restraignant le ventre et guerist playes es raines et la vessie / et adoulcist la doule[ur] de la rate / et qui boit du ius il tue les vers du corps/et a ceste ppriete. Les chiẽs cõgnoissent ceste herbe/et la mãgent quãd ilz se veulent purger si cõme dit Plini[us].

De gralengue. Chap. lvij.

Gralengue est de telle nature quelle engresse terre quand on la retourne dedens tãdis quelle est verte et dit on que sa semẽce dõnee a manger aux gelines leur faict auoir des oeufz merueilleusement.

De gencianne. Chap. lviij.

Gencianne est la racine dune herbe ainsi appellee:mais la racine seulement en est medicinable:on la cueille en la fin de printẽps/et la peult on garder seche par troys ans. Elle naist le plus souuent es mõtaignes et es lieux qui sont vmbrages et moistes. Elle est chaulde et seche en deux degrez. Elle a vertu de dissouldre cõsumer et ouurir/et est diuretique. Contre ancien asme/La pouldre auec vin et eaue dorge vault moult. Le ius dicelle netoye

fenugr

et torche morphee & guerist playes & grosse rongne & corrosiue/& aussi quand on la boit elle aide moult a celluy q̃ est cheu de hault/& est fort casse et froisse/et si est la derniere medicine contre morsure de scorpion/& de vers enuenimez/& de chiẽ enrage qui en boit deux onces auec vin.

De gariofilee. Chap.lix.

Gariofilee est sẽblable aux nouuelles fueilles de rõce dr buisson ou a ces bourtiõs naissans ensẽble. La racine est moult redolẽt/& les fueilles sõt chauldes & seches en troys degrez. La verte est de plusgrand vertu q̃ la seche/& la peult on bien garder vng an. Elle a veu dissolutiue cõsũptiue & aperitiue/& est appellee gariofilee pource q̃lle a odeur semblable a cloux de girofle en la saueur en vertu & en leffect. Contre cardiaq̃ passion q̃ la cuit en eaue de mer et huile/& la met dess⁹ la partie deuãt & derriere elle y vault moult. Le vin de la decoction de la racine vault a cõforter la digestion & la doule² de lestomac & des boyaulx de maladie de froide cause ou de vẽtositie.

Des genitelles de goupil. Chap.lx.

Genitelles de goupil est vne herbe bõne & doulce au goust q̃ la mangeu ou boit auec vin elle esmeut a luxure & si aide moult grandement. Et est ainsi cõme vne espece de satirie ou dyassatirie.

Des genitelles de chien. Chap.lxi.

Genitelles de chiẽ est vne autre espece de satirie/et est en fueille & en souche sẽblable a genitelles de goupil/& est la racine d deux manieres/car elle a vng motel dessus & lautre dessoubz et est lung mol & lautre plain/& en celluy est la superflue humidite. Et si lhomme auãt ce q̃ il aille a femme en prent le plusgrand & la femme concoit cest cõmunemẽt vng filz. Et si la femme prent le petit et puis cõcoit ce sera vne fille/car on dit que le grãd croist le pouoir de loeuure & que le petit le retrenche/& pource lung empesche loeuure de lautre. Et dit Albert⁹ ce q̃ dict est en son liure des plantes.

De hymnuse. Chap.lxii.

Hymnuse est vne herbe nõmee en latin hymnusus lã est lentigo. Sa fleur pour sa secheresse peult estre gardee par moult long temps en sa vertu & tant que la cõmune opinion est que elle ne pourrist point/& est de ague odeur & de forte/et est chaulde & seche/et si dissoult viscositez et les trẽche/& aussi garde de pourriture les liqueurs auec qui elle est meslee.

De hyebles. Chap.lxiii.

Hyeble est chaulde et seche en trois degrez. Les escorces des racines & les tourions appertiẽnẽt principalemẽt en medicine. Les escorces des racines sont cueillies en printẽps/& les seche lon au soleil/& peuuẽt estre gardez vng an. Les escorces des racines/& les tourions appartiẽnent principalemẽt en medicine. Elles ont vertu dissolutiue cõsumptiue & purgatiue de fleume & de humeurs visqueuses quãd on en donne le ius il purge par dessus et par dessoubz en attrayãt angoisse/& pource on ne le doit dõner si la matiere nest auãt digeree & le tẽps pparé a flux si cõe lon faict es autres medicies vomitiues. Elles valent a fieures cotidiãnes/& de lõg tẽps a tiercaines de cole citrine. Elles ostẽt loppilation du foye & iaunice & colliq̃ doule² de boyaulx & leaue des ẽtosfleumatiq̃s elles mettẽt hors q̃ en vse. On en vse en dõnãt le ius p soy ou q̃ en la decoctiõ on destrẽpe autres medicines laxatiues ou quõ y adiouste sirop ou oximel laxatif ou quon le

mise avec miel iusques a la consumption du ius.

¶ Contre enfleure des extremitez/ et retraictes et lectostomence on fera ung baing dea ue salee/ et de la decoction des racines de hiebles/ et des turions de lherbe ou de lherbe toute.

¶ De iusquiame autrement dicte henebanne. Chap. lxiiij.



Iusquiame autrement dicte henebanne est froide au tiers degre cest la semence dune herbe qui est appellee cassilago ou dent chevaline. Et est de troys diversitez. Lune est blanche: lautre rouge. Et lautre noire. La blanche et la rouge convienent en medicine: mais la noire est mortelle. Et devons scavoir que si lon doit prendre henebanne par la bouche et mettre en son corps on doit prendre la semence. Et si on la doit prendre par dehors on doit prendre lherbe/ mais la semence est de plus grand vertu. Elle a vertu amortoire cest adire aportant sommeil et faisant dormir/ et si est constrictive et mortificative. Pour faire dormir en fievre ague on fera une decoction de son herbe/ et sen lavera et estuvera lon entour le front/ et les temples et aussi les piedz/ et puis on fera tel emplastre. On prendra la semence de henebanne et en fera lon pouldre tres subtille/ et la meslera lon avec aubins doeufz et le laict de femme nourrissant une fille et ung peu de vin aigre/ et la boutera lon ou front et aux temples: pour restraindre les lermes est bon ce mesme emplastre. Contre dissintere on fera emplastre dicelle herbe et le mettra lon dessus/ car il cure la douleur: et contre douleur des dentz on mettra la semence sur les charbons ardans et le patient en recevera la fumee par la bouche/ et puis la mettra sur leaue et il semblera que ce soient ainsi comme vers qui nagent par dessus. Et la semence mise sur la dent doulant de cause chaulde oste la douleur/ et peult on garder ceste semence par dix ans.

¶ De iarrus autrement dit barbaron. Chap. lxv.



Iarrus autrement dicte barbaron ou pied de veau est chauld et sec au second degre. On le treuve en lieu secs et moistes en montaignes et en terres plaines et yver et en este. Il a grand vertu selon les fueilles/ et encores plus grans es racines et tresgrans es grappes et es troches que lon y trenche et cueille et les seche lon. Il a vertu dissolutive relaxative et attenuant. Contre lenfleure des oreilles on cuira celle herbe avec ces troches en vin et en huile/ et y adioustera lon du comin/ et en fera lon emplastre et sera mys sur loreille. Contre froide apostumes lherbe et les troches et vieil oingt et gresse doulce soient tresbien broiez et meslez/ et puis on les chauffera en ung test/ et les mettra lon dessus et elles gueriront. Contre escroelles nouvelles on broyera lherbe/ et y meslera on vieil oingt et salle ou oingt doulx qui en pourra avoir/ et les mettra lon dessus/ et elles seront gueries si elles sont nouvelles. Pour escurer la face et a subtilier le cuir/ et le faire delie on fera pouldre de troches seiches et la paistra lon avec eaue rose/ et mettra lon au soleil iusques a tant que leaue soit toute beue/ et soit faict ainsi troys ou quatre foys ou plus et de celle pouldre avec eaue rose tant seulement on frotera sa face et elle deviendra plus pure et plus belle que de ceruse. ¶ Item la seule pouldre si ronge la chair superflue.

¶ Du lys. Chap. lxvj.

Le lys est plante au moys doctobre et de novembre en terre grasse et bien remuee. Car on prent les oignons ou les cosses vers ou seches/ et les met on loing lune de lautre par ung expan ou par ung pied qui vault mieulx ainsi que on faict les aulx. Aristote dit que qui

prent la haste du lys auant ql soit ouuert
en fleur ou en semẽce / & le boute en terre p
telle maniere q̃ loignõ nen soit point arra-
che/ & q̃ lõ cueuure la haste de terre elle get-
tera dedens vng peu de iours en chascun
neu vng petit oignon cõme vne de ses cos-
ses. Le lys est chauld & moiste / & en est de
deux manieres. Lũg est frãc & lautre sau-
uage. Et est le sauuage de deux manieres
car lũg porte la fleur de couleᵘ de pourpre/
& est celluy le plᵘ vertueux / & lautre porte
fleur iaune. Celluy q̃ est frãc broye auec
viel oing ou auec huile & cuit & mys sur
apostume froide si la meurist. Contre la
durte de la rate la racine de lys en grand
quãtite auec brãque vrsine / & la racine de
euiscus soient mys en vin & huile par dix
ioᵘs/ & puis coulez/ & en celle couleure q̃ on
mette cire & huile/ & q̃ on en face oignemẽt.
Pour coulourer la face: p̃nez les torches
de la racine du lys sauuage & aigre / & les
sechez & en faictes pouldre & la destrempez
auec eaue rose & la sechez/ & le faictes ainsi
troys ou quatre foys ou plᵘ. Et puis fro-
tez vostre face de celle pouldre auec eaue
rose/ & en ce faisãt on ostera les frõces & net
toyera lon la face. Dioscorides dit q̃ les
fueilles du lys cuittes valẽt cõtre arsure q̃
les met dessᵘ/ & aussi faict la racine de lys
broyee auec huile & mise dessus / car elle a
vertu adoulcissant & purge le tẽps aux fẽ-
mes/ car elle euure & si restraint lenfleure.
Et pource vault cõtre apostumes & vẽtosi
tez q̃ y met dessᵘ souuẽt de la racine broyee
auec huile. Plinius dit que oignõs de lys
auec vin guerissent coups de serpens/ & le
mal venãt des chãpignõs le venin qui en
viẽt. Qui les cuit en vin & en huile ilz dis
soluẽt les cloux des piedz & les neux/ & s'e
tendẽt les cheueulx & peulx brulez par ar-
sure. Et qui les cuit en vin & auec du miel
ilz aident es veines trenchees. Les fueil-
les cuittes en vin guerissent playes. Lon
faict des fleurs eaue & huile q̃ vault ainsi
comme de roses & sont dautelle vertu com
me eaue & huile rosat.

De langue de chien. Chap. lxvij.

Langue de chien est chaulde &
moiste au premier degre. Elle
a petites fueilles & agues / et
semblables a lãgue de chiẽ/ &
est de grãs vertus quãd elle est verte et de
nulle puissance quand elle est seche. Elle a
vertu de esmouuoir a luxure/ & de donner
humeur. Qui cuit ceste herbe auec chair
ou la cõfist auec huile ou auec gresses ou
sang elle esmeut & semont luxure. Quãd
elle est cuitte/ & on y adiouste du succre elle
vault a ceulx q̃ sont cõsommez & degastez
de chair. Cõtre secheresse de pis vault lea
ue de sa decoction/ mais que on y adiouste
du diadragant y vault moult.

De lapace & parelle. Chap. lxviij.

Lapace/ cest a dire acceteuse au ra-
mese: elle est chaulde et seche ou
tiers degre/ & au secõd selõ Aui-
cẽne. Il est troys manieres de lapace. La-
gue q̃ a les fueilles ague est la meilleur et
la plᵘ vertueuse: & la franche q̃ a fueilles
larges est plᵘ conuenable a vser: & si en y a
vne autre q̃ a fueilles rõdes: celle a vertu
de dissouldre de relaxer de ouurir & de attẽ
drir. Cõtre rõgne le ius de lapace ague &
huile mustellin & poix clere soiẽt boullues
ensẽble/ & puis coulees / & en la couleure q̃
on y adiouste pouldre de tartaire & de suye
de cheminee/ & ce sera tresbõ oignemẽt poᵘ
rõgnes. Auicẽne dit q̃ la racie cuite en vin
aigre est bõne cõtre rõgne vlcereuse & gros
se & orde/ & aussi a gratelles & dertres/ & sa
decoctiõ en eaue chaulde vault cõtre gratel
le & mãgeure/ & aussi est elle tres bonne en
baig. Cõtre orde rõgne grosse & grasse on
sera vne decoctiõ du ius d lapace & de poul

dre dormir. Pour meurir apostumes lapacce ronde broyee et cuitte en huile ou auec saing doulx soit mise dessus pour les rompre/lapace ague en la maniere que dit est. Contre stranguríe & dissintere on cuira lapace en vin & huile & la mettre lon sur la penilliere/& elle fera vriner en grand quantite. Leaue & le vin de sa decoction dissoluent lopilation du foye & de la rate. Contre escrouelles nouuelles on fera emplastre de lapace ague & de saing doulx meslez & broyez ensemble. Contre vers du ventre le ius en est bon prins auec miel. Contre fleume abondant en cerueau on gettera le ius de lapace auec ius de mente en petite quantite en air chauld ou en baing. Lapace cuite ou crue vault aux rongneux silz en mangent.

¶ Des laictues. Chap. lxix.

Laictues peuent estre semees et transplantees pres que tous les temps de lan en terre grasse & bien remuee / et les peult on semer par elles & auec autres herbes. Et celles qui seront semees en automne si pourront bien estre replantees en decembre entour les aires des autres herbes que lon seme pour lors: car elles ne craignent point la gelee aincois en sont enforcees & seront bonnes apres lyuer iusques atant quelles seront semence auec les autres herbes. Mais celles qui sont de la nature des petites ne sont point transplantees/mais les grandes que on appelle romaines qui ont blanche semence doiuent estre transplantees affin quelles croissent & deuiennent doulces & leur ayde grandement qui les arrouse par temps sec. La laictue est froide & moiste attrempeement & pource elle est la meilleure de toutes les autres herbes & la plus attrempee. Les autres dient quelle est chaulde/ & quelle est pource tres attrempee. Elle engendre bon sang/& faict auoir aux femmes assez lait & largement vriner et estaint la cole/& refrechist le sang boullant & faict dormir. Elle vault contre chaulde apostume qui en faict emplastre sur le chef/elle oste la douleur de la teste venant de cole rouge ou de sang/mais qui la veult manger elle vault mieulx cuitte que crue pource que son laict est appetisse par la chaleur du feu parquoy elle faisoit dormir/mais toutesfois elle est bonne aux coleriques tant cuitte comme crue. ¶ Elle est en sa ieunesse plus puffitable pour lestomac & pour accroistre le laict aux femmes/& plus aydable a la semence des hommes/mais quand elle est endurcie/& na pas abondance de laict son humeur est appetissee/& deuient sa saueur amere & est aperitiue/mais toutesfoys elle engendre tresmauuais sang / & pource elle nuist a ceulx qui en vsent accoustumeement/car elle obscurist la veue & corrompt la matiere de generation en lhomme/mais tant quelle est encore tendre elle est bonne cuite & crue a ceulx qui sont en fieure. Qui la cuist en vin aigre & y met du safren elle guerist de lopilation de rate & de foye. Pour faire dormir on confira la semence de laictue en laict de femme qui ait porte fille & en aubin doeuf / et en fera lon emplastre sur les temples. La pouldre auec laict faict dormir/& aussi a ceulx qui sont en fieure qui leur donne auec eaue chaulde. Contre chaulde apostume on la confira auec huile rosat/& puis soit emplastree dessus & elle la destruira. Item lemplastre faict des fueilles aide a ceulx qui ont vne maladie appellee herisipila. Item la semence donnee en buurage aide hastiuement a ceulx qui souffrent souuent pollutions. Il est vne maniere de laictues aigres qui ont plus longues et plus estroictes fueilles plus delicees plus aspres & moins vertes que les autres & sont plus ameres / & ont plus de chaleur et plus de secheresses que les franches. Plinius dit quil est vne maniere de laictue qui croist de terre sans semer que lon



appelle capzine / ⁊ q la getteroit en la mer les poissons deuiron mourroyent tantost. Et si est une autre maniere de laictue dautre espece q naist aux champs. Qui en broye les fueilles auec bouillie elles aident aux entrailles. Et lappellent les Grecz pleon ⁊ selon les autres psopon. Et si en est encores une autre qui croist parmy boys qlz appellent scaupon de laqlle les fueilles broyees auec bouillie valent a playes / et restraingnent le sang ⁊ guerissent de pourriture les playes pourries. Il est une autre maniere de laictue q a rondes fueilles ⁊ courtes q plusieurs appellent haria ou herria de laquelle les oiseaux tirent le ius en frotant lherbe ⁊ en torchant leurs yeulx: ⁊ par ce esclarcissent leur veue quand ilz sont vieilz ⁊ pleins de tenebres ⁊ obscurcis p vieillesse: ⁊ guerist le ius de ceste herbe de toutes les maladies des yeulx / ⁊ par especial quand on les mesle auec le laict de femme. Il vault aussi a morsure de serpens / ⁊ a pointures descorpions si on le met auec vin ou si on le boit ⁊ les fueilles broyees sont emplastrees dessus la playe elle oste et boute hors toute enfleure.

¶ De lentisque. Chap. lxv.

Lentisq est une herbe de seche ⁊ chaulde complexion. Elle a vertu de restraindre ⁊ de consolider contre le flux des femmes ⁊ contre dissintere et vomissemens de foibles vertus retentiues. On cuira petiz faisseaulx q seront faictz dicelle auec les fueilles en vin aigre / ⁊ seront emplastrez sur la penillere et sur les reins / ⁊ aux vomissemens sur la fourchete d la poictrine. Ung autre remede: on prendra les tendrons de lentisq / ⁊ les mettra lon bouillir en vin aigre iusqs a la consumption dudict vin aigre / ⁊ apres lon les sechera ⁊ mettra lon en pouldre / ⁊ puis on prendra dicelle pouldre en viande ⁊ bruuages: ⁊ vault aux autres choses dessusdictes. ¶ Contre la rongne de la verge de lhomme ⁊ lescorcheure la pouldre faicte des fueilles sur une tuile chauldes seches ⁊ bien mises en pouldre degastent la rongne ⁊ lordure de la verge / mais on ne le doit point mettre iusqs a tant ql y ait ordure. ¶ Contre rongne ⁊ ordure de bouche ⁊ de langue ⁊ de baulieures en fissure ague on cuira en vin aigre les fueilles de lentisq / ⁊ en fera le patient gargarisme.

¶ De laureole. Chap. lxvj.

Laureole est une herbe moult laxatiue / et est chaulde et seche au quatriesme degre. Le fruict ⁊ semence est rond / ⁊ est sur le roux a la quantite de poiure que lon dit cocogridium ou coconidium q est encores plus laxatif q nest laureole / mais toutesfoys elle est moult laxatiue / ⁊ purge le fleume ⁊ humeurs visqueuses / ⁊ pmierement des parties loingtaines ⁊ des ioinctures des membres / ⁊ apres elle purge la melencolie / ⁊ pource elle vault aux sciatiqs artetiqs ⁊ podagres. Item contre appoplexie ⁊ paralisie on en doit vser auec autre medicines en oximel de tuliam. Et aux autres medicines on le donne aussi en aultres decoctions / mais on ne la donne point seule pource qlle escorcheroit les entrailles: car elle est trop ague de sa ppre nature / mais toutesfois si nous en voulons vser par soy nous en deuons donner la decoction / ⁊ y adiouster gomme de arabic ⁊ mastic affin q sa malice soit reprimee. Et ne la doit on point donner fors a ceulx qui sont fors a lascher ⁊ qui ont le ventre charnu ⁊ les entrailles aussi. Et dautelle vertu est sa semence.

¶ De lape. Chap. lxvij.

Lape est une herbe qui a bons boutons ⁊ qui se tiennent fors aux robes. Il en est plusieurs especes / ⁊ sont tous medicinables

Plinius dit q elles valēt cõtre poinctures descorpiõs: car escorpiõs ne peuēt ferir personne qui sen oinct de son ius. La decoction de sa racine cõferme les dētz q la tient tiede en sa bouche. La semence guerist moult de vices de lestomac/ & prouffite a ceulx qui crachent sang/ & si vault contre dissinterie pource q sa racine prinse auec vin arreste/ et les fueilles auec sel laschent.

¶ De leuesche. Chap. lxxiij.

Leuesche est chaulde & seche au secōd degre. La semēce est nōmee leuistic9 leuesche. La semēce & non pas lherbe doit estre mise en medicines. Elle a vertu diuretiq & aperitiue & extenuatiue. Et po͛rce vault le vin de sa decoction contre opilation de foye & de rate. Leaue de sa decoctiō vault contre douleur destomac et des entrailles/ & quād elle est causee de vētositez & la pouldre dicelle auec pouldre de cōmin vault aux choses dessusdictes.

¶ De melons. Chap. lxxiiij.

Melõs desirēt autelle terre cõme sõt citrules & cocõbres/ mais ilz la veulent moins grasse & moins fumee affin qlz soiēt plus fermes plus sauoureux & plustost meurs. Et aussi le veulēt plāter en autel tēps & en autelle maniere/ & quād ilz sont nez on ne les ose arrouser. Aucuns sont gros et les mangeu lon meurs cestassauoir quād ilz commēcent a souffflatrer & estre iaunes desqlz croissēt ceulx qui ont les semences tres petites et ceulx icy sont les meilleurs de toutes les maniere de melõs. Les autres sõt menus & vers & biē longs & ainsi cõme tournez/ & les appelle lon melanguli/ & sont mangez vers cõme citrulz/ & sont dautelle saueur/ mais ilz sõt moīs froidz/ & sõt pl9 digerables/ & pource dit on qlz sont meilleurs q les citrulz. Melõs sont froidz et moistes au secōd degre & ceulx q sõt doulx sõt de attrēpee froidure. Auicēne dit q la semēce du melon faict aīsi vomir cõme racine de citrulz & de concõbres/ & quād on vse de melons ilz doiuēt aller deuāt autres viādes affin qlz negendrēt abomination. Mais Ysaac dit que quād on a māge le melon on doit aucunemēt attēdre ql soit digere auāt q lon prēgne autre viāde. Encore dit Auicēne q le melon est de tardiue digestiõ fort quād on mangeu auec luy ce q est dedēs luy & son nourrissement est pl9 droit & son humeur plus cõuenable ql nest de citrulz ou de cõcõbres/ mais quād le melõ se corrõpt en lestomac il engēdre nature venimeuse & si cõuertist. Et pource couiēt il q quād il griefue q on le extraie hastiuemēt. Et les choses q y aydēt apres ce q on les a māgees aux coleriqs sont oxizacre grains de fenoil et mastic. Et pour les fleumaticques oximel gingēbre cõfit ou gingēbre seul ou dyacininum & boiuēt vin pur. La semēce de melõs nettoye & faict vriner et nettoye les rains & la vessie de grauelle & de pierre.

¶ De melilot. Chap. lxxv.

Melilot est chaulde & seche au pmier degre. Cest vne herbe dōt la semēce est aīsi nōmee & aussi lappelle lō la courōne du roy pource quelle est formee en la maniere du demy cercle. La semence & les escorces tant seulemēt entrēt en medicine: car la semēce est si tres petite & si tenant a lescorce q a grād peine la peult on desseurer. Elle a vertu de cōforter pour sa souefue odeur/ & si est diuretiq pour sa subtille substāce. Le vin de sa decoction vault a cōforter la digestiõ/ & oste les vētositez & ouure loppilation des rains & de la vessie/ & la semēce mise en brouet ou en viāde les faict de bonne saueur & de bonne odeur.

¶ De mercure autremēt linochitis. Chap. lxxvj.



Ercure / cest adire linochitis est froide et moiste au premier degre. Elle a visqueuse substã ce / & pource elle seche & attraict hors moult doulcement la cole du foye de lestomac et des boiaulx. On donne le ius sans cuire auec succre / car il diminue partie de sa vertu laxatiue.

¶ De maulue. Chap. lxxvij.

Aulue est froide & moiste au secõd degre / & en est de deux manieres. Lune est franche qui a plus subtille & plus froide humeur. Et lautre sauuage q̃ lõ appelle malueulsque / & si y a vimaulue qui croist pl⁹ hault / & est moins froide & moins moiste / & si a la substãce visqueuse. Cõtre apostumes chauldes au cõmencemẽt on broiera les fueilles de maulue / & les mettra lõ dessus pour meurir. Et puis on les broiera auec saing de porc fraiz / & les mettra lon sur vne tuille chaulde. Et aussi vault ce q̃ dit est contre la durte du foye & de la rate. Lestuue de ses fueilles / & le baig de sa decoction vault a lauer les piedz de celluy q̃ est en fieure ague & fõt biẽ dormir. Maulue cuite en potage lasche le vẽtre q̃ en mãgeu / et si est bonne pour lascher le ventre quãd on est en fieure / & faict on de la decoction bon clistere. Vimaulue amolie plus & meure en fueilles / & encore pl⁹ la racine broyee auec saing d porc vng peu chauffee / car elle meurist et amolist les dures apostumes. Lherbe cuite auec la racine tãt lõguemẽt q̃ leaue soit gastee / & q̃ luy appere vne visquosite / meure & amolie dures apostumes & les relaxe. Et de leaue q̃ y adiouste cire & huille on faict oignemẽt q̃ a telle vertu. Leaue de la decoction de la semẽce vault cõtre seche toux / & dõne cõfort a ethiques. Aussi les semẽces mises en vng sac et cuites en huille dissoluẽt la durte & nettoyent. ¶ Ysidore & Plinius diẽt q̃ si aucun se oinct de ius de maulue mesle auec huille il ne pourra estre blece de poincture de mouches / & si ne sentira en aucun de ses mẽbres oinct de ce q̃ dit est aucunes poinctures de scorpions.

¶ De morelle autremẽt strigium ou solatrum. Chap. lxxviij.

Orelle strigium et solatrũ est toute vne herbe / & est froide & seche & aucunement diureticq̃ quãd elle est verte. Elle est de grãd vertu en fueilles & en fleurs. Et quãd elle est seche elle est de nulle vertu / & a vertu de refroidir cõtre opilation de rate & de foye / & par especial cõtre iaunice quand la partie dehault est optiee cõtre la mer. On buura le ius / & fera lõ sirop de succre & du ius ou q̃ mieulx vault on donnera deux onces de ius auec cinq grains de reubarbe. Cõtre apostumes de lestomac de entrailles & du foye on dõnera son ius auec eaue dorge. Cõtre eschauffoison de foye. Vne piece de toille soit mise & mouillee en sõ ius & mise dessus & ainsi fera lon sur chaulde podagre ou q̃ lherbe soit broyee et mise souuẽt sur le lieu. Et vauldroit mieulx q̃ adiousteroit vin aigre auec le ius ou vertius ou huille rosat. Cõtre apostume chaulde au cõmẽcemẽt pour rebouter la matiere on broyera lherbe & sera mise dessus.

¶ De mente. Chap. lxxix.

MEnte est chaulde et seche au second degre / & en est de troys manieres. Lune est frãche & ppremẽt de iardin / & ceste cõforte & eschauffe moyẽnemẽt. Et si est vne mẽte q̃ est sauuage q̃ lon appelle mẽtastre laq̃lle eschauffe pl⁹. Et si en est vne autre q̃ a pl⁹ lõgues pl⁹ larges & pl⁹ agues fueilles : & est ceste appellee mẽte romaine ou sarrazie / & lappelle lõ cõmunemẽt lherbe saincte marie / & est ceste pl⁹ diuretique

que les autres. La mente frāche se multiplie & sault moult legeremēt de terre & tost mōte hault/& q̄ en prēt la tige & la couche en terre & la cueuure de terre elle se conuertist en racines / & faict nouuelles brāches et vault mieulx ceste en viādes q̄ en medicine/elle est de grād vertu & seche et verte. On la doit secher en lieu vmbrage / et on la garde vng an en grād vertu. Elle a vertu de dissouldre & de ↄsumer po' ses qualitez & de cōforter par son odeur aromatiq̄. Cōtre puātise de bouche & pourriture de genciues & de dētz on lauera la bouche et les gēciues du vin aigre de la decoctiō de mēte frāche / & puis on les frotera bien de pouldre de mēte. Pour rapeller lappetit & ↄforter quād il est empesche de froides humeurs q̄ sont en la bouche de lestomac;on fera vne saulce de vin aigre et de mente et dūg peu de canelle ou de poiure. Cōtre vomissemēt q̄ viēt de la vertu cōtētiue ou de froide cause on cuira mēte en eaue salee ou de mer en vin aigre/& mollera lon vne espōge dedēs/& la mettra lō sur lorifice de lestomac/& māgera le patiēt icelle mente. Contre sincope de foiblesse en fieure ou sās fieure ou de matiere ou dautre q̄lconq̄ cause lon broiera mente auec vin aigre et vng peu de vin si le patiēt est sans fieure & si il est en fieure auec pur vin aigre sās vin/& q̄ lon mouille dedēs pain rosty & q̄l y soit laisse iusq̄s a tant q̄l soit moiste. Et que on le ioingne a ses narilles/ et en frote lō ses baulieures/les gēciues/les dētz/les tēples/& les bras / et puis q̄ le malade le masche & en aualle lhumeur. Contre le laict prins & coagule es māmelles on cuira faisselets de mente en vin & en huille/et serōt emplastrez sur les māmelles. Et deuōs scauoir q̄ quād on dōne aucune medicine cōtre venin on la doit dōner auec ius de mente/ ou auec vin ou mēte sera cuitte qui nauroit point le ius. Contre venin le seul ius de mente rōmaine ou le vin de sa decoction ou le ius cōfit auec miel y vault & aussi il vault cōtre opilation de rate & de foye & des parties dōt vient lorine q̄ viēt de froide humeur ou de chaulde / mais q̄ lon nait fieure. Le ius dōne auec miel occist les vers du ventre/& q̄ en gette du ius es oreilles il tue les vers qui sont dedās. Qui en cuit lherbe en vin & huile/& la met sur apostumes froides elle les dissoult. On cuira mētastre figues & sauge en vin et dōnera lon au malade de froide toux le vin a boire de celle decoctiō & la nourriture cest adire lestuue q̄ en est faicte & sen frote & laue reschauffe la matris & la nettoye. Et q̄ faict vng sachet d la pouldre elle guerist le froid reume du chef. Et peult on prēdre mente rommaine pour franche.

De meu. Chap.lxxx.

Meu est chaulde et seche au secōd degre. Cest vne herbe dōt la semence a autel nō & vault grādemēt en medicine. On la peult garder p deux ans. Elle a vertu diuretiq̄ pour sa subtille substance. Le vin ou leaue de sa decoctiō vault ↄtre opilatiō de rate & de foye venant de froide cause & dissoult lempeschement de vriner. Leaue en vault en este & aux ieunes gēs/& le vin en lyuer/& aux vieilles gens. La pouldre de meu auec semēces de fenoil peult estre dōnee en viādes & en buurages. Elle exclud la vētosite de lestomac & des entrailles / & si conforte la digestion.

De marube. Chap.lxxxi.

Marube est chaulde et seche au tiers degre. On lapelle autremēt praxe. Les fueilles en valent principalement en medicine/& puis les escorces & apēs la racine/on en garde lherbe bōne par vng an en lieux vmbrageux. Elle a vertu cōsūptiue

& dissolutiue de ses qualitez & aussi de dis-
souldre & de ouurir de son amertume. Cõ-
tre le vice du pis q̃ est appelle asma de froi-
de cause & de humeur visqueuse on dõnera
dyaprassiũ/& fera lon vng electuaire dune
partie de son ius/& la quinte de miel escu-
me/& le face lon cuire iusq̃s a tãt quil soit
espes/& puis on y mettra pouldre d' dragãt
& gomme arabic & regulice/& sera tresbon
cõtre le vice de la poictrine ou au moins q̃
la pouldre en soit bien cõfite auec miel & q̃
on adiouste pouldre de reguelice. Contre
la toux la decoction de luy vault auec fi-
gues seches. Contre strangurie & dissin-
tere on donnera le vin de sa decoction auec
figues seches/ et fera lõ vng emplastre de
la propre herbe cuite en vin & en huille & la
mettra lon sur les reins & la pẽnillere. Et
aussi vault contre colique de froide cause.
Contre emoroides enflees & courans on
fera vne estuue du vin de sa decoctiõ & ea-
ue salee / et puis on fera vng suppositoire
de sa pouldre & de miel cõfit ensemble. Ou
lon fera vne decoctiõ de sa pouldre & de sõ
ius auec huile muscellin / et moillera lon
dedens cocton/& puis mettra lon au mal.
Cõtre vers on dõnera la pouldre confite
auec miel. Cõtre les vers des oreilles le
ius en sera gette dedens. Cõtre le vice de
la rate les escorces des racines seront trẽ-
pees par quinze iours en vin & en huille/&
puis on fera de ce vne decoctiõ/ & le coule-
ra lon/& apres on adioustera en celle deco-
ction cire & huille/& fera lon oignement.

De mandragore. Chap. lxxxvj.

Mandragore est froide et seche/
mais la quãtite nest point de-
terminee des docteurs & en sõt
de deux especes le masle et la
femelle/mais no⁹ vsõs bien de lune pour
lautre indifferãmẽt. Et sicõme Auicẽne &
les autres docteurs le dient la femelle est
formee en forme de fẽme/& le masle en for-
me dhõme. Mais cest faulx/car seulemẽt
le masle a plus lõgues fueilles & la femel-
le les plus larges. Mais aucuns sõt qui
taillẽt telles figures pour deceuoir les fẽ-
mes. Les escorces des racines cõtiennẽt
seulemẽt en medicine & puis les põmes et
ap̃s les fueilles. Lescorce de la racine cu-
eillie est gardee en grãt vertu p̃ quatre ans.
Elle a vertu de restraindre & de refroidir &
aussi faict dormir en fieures agues. Po[ur]
faire dormir on cõfira la pouldre de lescor-
ce auec laict de femme q̃ aura porte fille &
aubin doeuf / & sera mis sur le front et les
tẽples. Cõtre douleur de chef de chaulde
cause on mettra sur les tẽples les fueilles
broyees/& les oindra lõ dhuile de mãdra-
gore q̃ est ainsi appellee & faicte. On prent
les põmes de mãdragore & sont broyees/&
les laisse lon lõguemẽt en huille cõmune/
& puis on les cuit par aucũ tẽps/& puis on
les coule/& celle couleure sera huile de mã-
dragore. Elle vault a faire dormir & a dou-
leur de chef de chaulde cause qui en oinct
le front & les tẽples/& si reprent la chaleur
de fieure. Et aussi ceste huile refroidist la
matiere des apostumes chauldes au com-
mencemẽt. Le fruict aussi & les fueilles si
seront emplastrez dessus ou au moins sa
pouldre auec le ius daucune herbe. Cõtre
flux de ventre de forte cole on oindra le vẽ-
tre & toute leschine & le doz de celle huile/&
en gettera lon vng petit auec vng leger cli-
stere. Auicẽne dit q̃ les taches frotees de
fueilles de mãdragore sõt deffacees/& les
lẽtilles aussi sõt effacees de leur laict / & q̃
tãtost elles font dormir/ & q̃ la boit en vin
elle enyure trop fort. La cure de ces cho-
ses est par borre miel & biẽ boiner/& de tou-
tes les autres nuisance de mandragore.
Lon dit cõmunemẽt q̃ mãdragore a vertu
de faire fẽme cõceuoir/& mesmemẽt celles

qui sont brehaignes si elles en mangent. Mais ce nest pas vray si ce nestoit q lempeschemēt fust venu de chaleur de la marris: car lors la marris en ce cas seroit ramenee a mesure attrēpee tellemēt q la semēce de lhōe ne seroit pas arse dedēs elle.

¶ De maioraine. Chap.lxxxiij.

Maioraine est chaulde et seche au second degre. On lappelle par autre nom esbriū ou selō les autres cambitū ou oreille de souris ou sansucus. Les fueilles et les fle's appartiēnēt en medicīe. On la cueille en este auec les fleurs/et les seche lon en vng lieu vmbrage/et la garde lon par vng an. Elle a vertu de ↄforter pour son odeur aromatiq et de dissouldre et de cōsumer po' ses qualitez/et aussi de mondifier et purifier. La pouldre de maioraine donnee en viāde ou cuicte en vin cōforte lestomac refroide. Eschauffe et cōforte la digestion et q la met aux narilles elle ↄforte le cerueau. Les fueilles et les fleurs chauffees en vng pot de terre mises en vng sac et puis mises sur le lieu doulāt dissoluēt la douleur venāt de vētosite/et q les mect sur le chef elles valēt cōtre la reume de la teste. Et deuōs scauoir q les ratz et souriz esguettēt voletiers a le's racīes po' en auoir medicīe.

¶ De nape. Chap.lxxxiiij.

Nape seuffre pres q tout air/et demande terre grasse/et si naist mieulx en terre seche/et pres q tēdre et esleuee et sablonneuse. La ꝓpriete du lieu cōuertist et mue napus en nauet/et le nauet en nape/mais affin ql prouffite mieulx il veult terre biē remuee fumee et retournee/et viēt tresbien es lieux ou les blez ont este celle ānee. Mais si ilz sont trop espes on les semera et trāsportera en aucūs autres lieux vuidz entre les valees ou vne partie affin q lautre puisse croistre mieulx. On les semera vers la fin de iuillet et tout le moys daoust/et si pluye fault on les doit arrouser. Et si les peult on semer a prouffit entre mil et pannic par especial entre les tardifz et la secunde sarcleure. La sarcleure aide a napus et a nauet. Entre les napes celles q sont de meilleure saueur sont les lōges et pres q froncez et rongnez et non pas les gros ne qui ont plusieurs racines. Mais ceulx q en ont vne seule et droite ague. On faict tresbonne composte de nape auec raphane et vng petit de sel et de vin aigre de miel et de moustarde et despices souefz flairans/et si la peult on faire sans espices assez bōne. Napes sont chauldes au secōd degre et nourrissent moult/mais elles sont de dure digestion/elles font la chair mole et enflee/mais encore moins q les nauetz ne font/et si on les cuist en aucune eaue et on la gette/et puis on les parcuist en lautre la durte de leur substāce en est attrempee et engēdre moyen nourrissemēt et attrempe entre bons et mauuais. Mais celles qui ne sōt pas bien cuittes sont a grand peine digerees et font vētositez et opilations es veines et conduitz. Elles sont prouffitables si elles sont cuictes deux foys/et q ces deux eaues soyent gettees et on les parcuist en autre eaue auec grasse chair.

¶ De nenufar. Chap.lxxxv.

Nenufar est froide et moiste au secōd degre. Cest vne herbe q a larges fueilles/et est en eaue/et en est de deux manieres. Lune a fleurs de coleur de pourpre et est la meilleure. Lautre a fleur iaunes q nest pas si bōne. La fleur en appartient a medicine et la cueille lon en septēbre/et la garde lō par deux ans en grād vtu. On faict des fle's sirop contre fieure ague/et pour lattrempance de sa chaleur on cuira les fleurs en

eaue/ & y adioustera lon du succre & en faict on sirop. Contre douleur de chef de trop grād chaleur les sarrazins en mettēt les fleurs en eaue par toute vne nuyct/ & puis au matin ilz appliquent celle eaue et les fleurs a leurs narilles.

¶ De neelle. Chap. lxxxvi.

Neelle est chaulde & seche au tiers degre. Cest la semēce dune herbe q̄ lon trouue en lieux de paluz et entre fromēs/ & se peult garder par dix ans/ & est ceste semence rōde & plaine/ & tend sur le roux en couleur & sur lamer en saueur/ & pource elle a vertu diuretique pour son amertume/ et est dissolutiue & consūptiue pour ses qualitez. Emplastre faict de farine de neelle & fiel de lupins mys entour le nombril occist les vers/ & especial aux enfās. Pour les grās on la cōfira en miel & le prēdrōt. Farine de neelle faicte auec vin aigre & tiede gettee ou soufflee es oreilles tue les vers. Oignement de neelles est tresbon contre rongne gratelle & mangeure de face & du corps. On cuira vne grād quātite de neelle en vng pot en tresfort vin aigre & le cuira lon tresbiē iusq̄s a tāt q̄ le vin aigre sera tout degaste/ & q̄ le demourāt sera espes & puis apres on mettra huile dedens.

¶ De napel. Chap. lxxxvii.

Napell⁹ est napus de mer ou selon les autres vne vapeur de mer/ & croist en la riue de la mer/ & est venin tresmauuais & perilleux/ & est chauld & sec au dernier degre/ et qui sen torche il nettoye le cuir. Et quād il est rectifie par art de medicine & on le boit il vault cōtre mesellerie/ & est venin a celluy q̄ en boit oultre demie once & moins en occist biē vng homme. Et est vne chose moult merueilleuse cōe miraculeuse q̄ lon trouue empres nappellus vne petite souris q̄ paist aupres de luy/ & est celle souris le triacle contre le venin de napellus.

¶ De origan. Chap. lxxxviii.



Origan est chauld et sec au secōd degre/ & lappelle lon galeua ou golena. Et en est de deux manieres cestassauoir origan sauuage q̄ a ses fueilles les plus larges & euure plus fort/ & si en est vng frāc de iardin qui a moindres fueilles q̄ euure plus doulcement/ & le met lon en medicine: on le cueille en tēps q̄ il faict ses fleurs/ & le seche lon en lombre en espandant/ et doit on mettre en medicīe les fueilles & les fleurs et getter hors les souches/ & les garde lon par vng an/ & a vertu de dissouldre de consumer & dattraire. Cōtre froide reume de la teste on prēdra les fueilles & les fleurs/ et serōt mises en vng pot de terre sans liqueur bien sec/ et les mettra lon au feu/ & quād elles serōt biē seches & chauldes lon les mettra en vng sachet/ & puis sera mys tout chauld sur le chef & q̄ le patiēt soit biē couuert de draps po⁹ suer. Le gargarisme faict du vin de la decoctiō des choses dessusdictes oste lhumeur des dētz & des genciues la degaste & aussi le faict la pouldre mise dessus. Cōtre froid asme on dōnera au patiēt le vin de sa decoctiō & de figues seches ou la pouldre cōfite auec miel pour prēdre auec eaue chaulde. Le vin de sa decoction cōforte la digestion/ & oste la douleur de lestomac & des entrailles. Les fasselets faictz de lherbe cuite en vin & mises sur les rains ostent & dissoluent la maladie q̄ est nōmee strangurie & dissintere.

¶ Des oignōs & ciboules. Cha. lxxxix.

Oignons demādent terre deliee grasse et bien remuee. Leur semence biē criblee dure par vng an seulement. Mais qui pend les oignōs en torches ilz durēt deux ans ou troys/ & aucuns les sement en nouembre au cōmencement/ & ainsi le faict on en

tuscains / et faict on sur leur lieu a semer ainsi cōme treilles couuertes aucunemēt de fueilles ou de feurre deuers galerne p ung bras esleuez / et par deuers midy par deux. ¶ Plusieurs le sement en decembre ianuier feurier & mars / & si tost comme ilz peuēt bōnement semer apres lyuer & au premier / & si tost cōme ilz serōt premierement parcreuz aucunement soit en auril soit en may ou en iuig on les plātes en aires par ung demy pied ou ung espan loing lūg de lautre. Et doit on mettre en laire quatre rēges & ceulx q lō veult māger auāt quilz soiēt meurs on les doit plāter en aires ou sōt courges / citrulz & cōcōbres ou melōs / & quād ilz serōt creuz on doit oster les oignons pource qlz viēdroiēt a meurete q les laisseroit cōbien qlz ne viēnēt pas si gros cōme les autres qui sont plātez par aires seulz. Quand ilz doiuent estre plantez on ostera & coupera leurs racines iusques au gros dūg doigt ou de demy doigt empres loignon / & les ficher en terre seullemēt par ung doigt / car ilz se reprēdrōt legeremēt / & ainsi cōme si on les mettoit sur la terre ou si ilz cheoiēt seulemēt a porter de loig / et mesmemēt tous descouuers ou en terre ainsi cōme seche : mais qlz soiēt plātez en terre bien labouree remuee & conuertie en pouldre ilz reuiēdrōt a volente & croistrōt grandemēt. Oignons & ciboules veulent estre fouiz souuent tout entour & nettoyez des herbes / & si la terre na este fumee en lānee on la deura fumer au tēps de la plātation affin qlz reuiēnēt tresbiē. Et quād on aura cueilly les oignons meurs / cest assauoir quād ilz ne se pourront soustenir & ne croissent plus on plātera les meilleurs diceulx au moys de aoust affin qlz facēt semēce en lānee ensuiuāt / mais les pires seront plātez pl9 tart affin q on les ait vers en caresme / & les moyēs serōt gardez pour en vser. Et si on les arrache au decours / & par cler tēps & sec ilz sen garderōt mieulx en lieu sec & obscur. Oignōs sōt chaulds & moistes au tiers degre / & pource q en mangeu trop souuēt po9 leur aguisemēt ilz engendrēt mauuaises humeurs en lestomac & esleuēt vētositez & douleur de chef / & destournent le cerueau pour leur fumee qui mōte au chef / & fiert le cerueau dont ceulx q sont coustumiers den vser accoustumeement afollent & voyēt songes horribles & melencolieux. Et par especial ceulx q viēnent nouuellemēt hors de maladies quād ilz en mangent. Qui les mangeu cruz ilz ne nourrissent point le corps / mais q les cuit en eaue / & que celle eaue soit gettee / et puis quilz soiēt parcuitz en autre eaue ilz dōnent assez bōne nourriture / et par especial si on les cuit auec bonne chair & grasse / & q on y mette aucune bonne confiture. Mais qui les mangeu cruz / & par raison pour aucune medicine ilz dōnent chaleur et retrēchent grosses humeurs & visqueuses & ouurēt les veines qui font vriner / et aidēt aux fēmes a auoir leur tēps & croissent lappetit / et esmeuuent a luxure par leur chaleur & humeur. Et si le ius est gette es narilles / & si on en flaire souuent le veur le chef du malade en est purge. Et q les mangeu cruz ilz dōnent croissance de cheueulx. Auicenne dit q il y a en loignon une acuite incisiue et trenchant amertume & stipticite / & q celluy q est le pl9 lōg la plus ague / & est le rouge pl9 agu q le blāc / & le sec q le moiste / & le crud que le cuit. Et aussi est en loignon une attraction de sāg aux parties de dehors / et pource il faict rougir le cuir / & auec ce quand on mangeu loignon il vault propremēt cōtre nuysāce deaue / & sa semence desface morfee / & quād on sen frote entour les cheueulx cheās ilz en sōt aidez & secouruz grādemēt. Et auec

miel elle arrache la verole bube et verus: et q̃ trop en vse il en deuiẽt estourdy et est vne des choses q̃ nuisent a lentẽdemẽt pource quilz engendrẽt mauuaises humeurs.

¶ De ortie. Chap. xc.

Ortie est ainsi nommee pource q̃ elle art le cuir quand elle le touche: car elle est de nature de feu ardãt cõme Macer dit et en est de deux manieres. Lune poignant et lautre morte q̃ ne poigt pas/ et en sõt les fueilles plꝰ blãches plus moles et plꝰ rondes q̃ de la poignãt. Chascune des deux est medicinable. Le ius beu auec vin vault contre iaunice et colique passion et auec miel il guerist anciẽne toux/ et nettoye le polmõ/ et assouage lẽfleure du vẽtre et lesleueure. Les fueilles dorties broyees auec sel nettoyent et purgẽt ordes playes et puantes et les guerissent et morsure de chien et chancre. Aussi la racine broyee et cuitte en vin et huile vault contre enfleure de rate. Le ius dortie restrainct le flux de sãg des narilles. La semẽce beue auec vin/ et par especial quãd il y a du miel et du poiure esmeut a luxure. Et lherbe fresche et tẽdre amolit le ventre quãd on la mange/ et par especial au moys de mars cuite en huile.

¶ De poireaulx. Chap. xcj.

Poireaulx porte tout air et requierẽt terre moyẽnemẽt dissoulte grasse et bien fumee. On les seme en lieux chauld et pres q̃ attrẽpez au moys de decẽbre et en lieux froidz/ et desattrẽpez en ianuier feurier et mars quãd la terre est ramenee a equalite. Ceste semee se peult faire de poireaulx seulement ou meslee auec autres herbes / et q̃ ce soit en terre bien labouree et fumee par dessus/ et les peult on semer espes puis on les eslieue et traict on hors. Premierement les poireaulx plus gros/ et ne leur oste lon rien de leurs racines quand on les plante en fosses / mais quand on les plante a vng baston en vng trou on leur retrenche leurs racines ainsi cõe iusq̃s a la porete/ et le sõmet des fueilles. On les plante au moys dauril et de may et tout au lõg de iuing. Et si les peult on planter en iuillet aoust septẽbre et octobre. Et serõt bons au moys de mars et en auril prochain. Et si nest point de necessite q̃ en la plãtatiõ des poireaulx on quiere mole terre: car la moyẽne luy est tresbõne et la seche pres q̃ bõne. On plãte poireaulx en deux manieres. Lune si est en fossez/ et est bõne coustume quãd on les faict dune paulme loing lune de lautre / et q̃ les poireaulx soiẽt gisans en la fosse loing lung de lautre p quatre doigtz / et quãd on faict lautre fosse dempres lon gette la terre dicelle sur les poireaulx plãtez et la foule on aux piedz vng peu doulcement. Et lautre maniere si est de les plãter a vng pieu dõt lon faict vng trou en terre tresbiẽ fouye et labouree/ et q̃ le trou soit dũg espã en pfõd/ et loing lũg de lautre de demy pied/ et la on met les petis poireaulx bien disposez et ne se doiuẽt poit rẽplir les troux de terre mise dedens. Mais apres troys sepmaines quãd il y vient herbe on les doit sarcler et nettoyer des herbes / et dit on que les poireaulx aisi plãtez valẽt mieulx q̃ les autres/ et ne les peult on pas legeremẽt arracher ne embler./ mais ceste maniere est la plus penible/ et en ceste maniere peuent ilz estre tresbiẽ plãtez entre les ciboules q̃ sõt la cõme grosses. Et quãd on aura arrache les ciboules on doit sarcler les poireaulx et ilz viennẽt lors prouffitablemẽt. Et quãd on les cueillira on en laissera les aucuns po² semẽces/ car on peult biẽ garder leurs semẽces par troys ans quãd elles sõt pendues en lieu sec. ¶ Poireaulx sõt chaulx et

secz au tiers degre. Ilz ne sõt pas de grãd louenge quãd a viande/car ilz font mal a lestomac/ꝛ font ventosite ꝛ en fleures / et si mordẽt les nefz po^r leur ague saueur / ꝛ si ont de leur ꝑpriete de faire fumee noire ꝛ melẽcolieuse q̃ mõte au chef ꝛ obscurist la veue/ꝛ si fõt sõges horribles ꝛ paoureux/ ꝛ pource sen doiuẽt garder et abstenir gẽs melẽcolieux ꝛ hors du sens ꝛ colериques/ et ceulx q̃ ont opilatiõs au chef. Et ceulx q̃ en vouldrõt mãger doiuẽt mãger pource laitue endiue ꝛ les sẽblables auec laictues po^r attrẽper la chaleur diceulx poireaulx ou q̃ on les parboulle ou que on les laue deux ou troys foys auãt q̃lz soiẽt mãgez. Mais quãd a medicĩe poireaulx sõt bõs/ car qui les mãgeu cruz ilz nettoyẽt les cõduitz ꝛ charelz du polmon de toutes grosses humeurs/ꝛ ouurẽt lopila. du foye. Le ius des poireaulx auec vin aigre et huile mis aux narilles si restraint le sang q̃ en yst hors/ꝛ estãche ceulx qui sont de froide nature / ꝛ q̃ les distille aux oreilles pour douleur venue de froid/ꝛ d̃ humeur il guerist. Qui met poireaulx cruz sur morsure de serpẽt par maniere dẽplastre il y aidẽt. Qui les cuit auec huile de sisanicle ou auec amãdes ꝛ les cõfist/ꝛ ꝑrẽt ilz eschaufent a luxure. Plinius dit que poireaulx broyez auec miel ꝛ mis sur playes les guerist. Et q̃ en boit le ius auec vin il oste la douleur des bougs/ꝛ qui les broye ꝛ mect auec sel il reclost tantost les playes ouuertes/ꝛ guerist les durtez/ꝛ relasche conferme ꝛ cõsolide briefuement les froissures. Poireaulx mãgez cruz valent alencõtre dyuresse ꝛ aguillonnent les mẽbres a luxure/ꝛ chassent ꝑ leur seule odeur serpens ꝛ scorpions. Et si valẽt cõtre douleur des dentz/ꝛ occist les vers des dẽtz/ mais ilz obscurissent laclarte des yeulx ꝛ griefuẽt lestomac/ꝛ font auoir soif ꝛ enflambent ꝛ eschaufent le sang q̃ en mangeu trop. Et est la semence du poireau plus seche et de plus forte action q̃l nest. Et qui en donne a boire troys dragmes ou deux de semẽce ilz restraignent grandement le sang q̃ lon crache qui vient de la poictrine.

De pauot. Chap.xcij.

Pauot doit estre seme en septembre en lieux chaulx ꝛ secs et en lieux attrẽpez ꝛ froidz en ianuier feurier mars ꝛ septembre. Et le peult on semer auec autres herbes ꝛ auec choulz. Pauot est froid et sec au premier degre / et en est de deux manieres. Lũg blãc ꝛ lautre noir. Le blãc est froid et moiste / ꝛ le noir froid ꝛ sec/ et si mortifie pl^9. Sa semẽce se peult garder ꝑ dix ans. Elle a vertu de faire dormir adoulcir ꝛ de mortifier. Pour faire dormir on fera vng emplastre de la semence de chũne ꝑ soy ou de deux auec laict de fẽme ꝛ aubin doeuf/ ꝛ sera mis ẽtour les tẽples. Les fẽmes de Salerne dõnẽt a le^rs enfãs pouldre de pauot blãc auec leur ꝑpre laict/ꝛ est de la semẽce/ꝛ nest pas bõne celle du pauot noir po^rce q̃lle mortifie trop. Cõtre chauldes apostumes au cõmẽcemẽt ꝛ ꝯtre eschaufement de foye la semẽce de pauot ou lherbe mesme broyee ꝛ cõfite auec huile rosat soit mise sur le mal. Cõtre secheresse de mẽbre cõme en ethiq̃ ꝛ en autres telles maladies on cõfira pouldre de pauot blãc auec huile violat/ꝛ en oidra lo leschine du doz ꝑ tout ꝛ ce mesme / et contre la secheresse du pis vault moult dyapapauer q̃ en est faict / et ꝑicipalement Plini^9/Macer/ꝛ Dioscorides diẽt q̃ du ius des fueilles de pauot/ ꝛ de le^rs capitelz on faict vng opiã q̃ faict dormir ceulx q̃ sont en fieure et le doit on dõner ꝑ grãd aduis ꝛ cõsideration pource q̃l faict grãd opilation au chef ꝛ refroide ꝛ mortifie/ꝛ par especial le noir.

De penceban autrement fenoil porchin. Chap. xciij.

Enceban est vne herbe autrement nõmee fenoil porchin et est chaulde ⁊ seche / et vault le vin de sa decoctiõ cõtre strãgurie dissintere ⁊ opilation de rate ⁊ de foye. Lherbe aussi cuitte en huile ⁊ en vin ẽplastree sur le foye/⁊ la rate amollit leur durte. Cõtre froides humeurs es ptiez espirituelles on dõnera leaue de sa decoctiõ et de orge/⁊ si elles sõt moult froides on dõnera le vin de sa decoctiõ ⁊ ius reguelice.

De percil. Chap. xciiij.

Ersil doit estre seme en decẽbre en feurier et en mars et en auril tout seul ou auec autres herbes. Et les peult on transplãter tout au lõg de lan ainsi cõe lõ veult. La semence en peult estre gardee par cinq ans. Persil est chault ⁊ sec au secõd degre ⁊ si est diureticq̃ ⁊ trenchãt. Il faict venir lorine ⁊ les fleurs aux fẽmes ⁊ si dissoult vẽtositez ⁊ enfleures. Par espãl sa semẽce. Galien dit q̃ qui en faict emplastre sur pustules rõgnes ⁊ morsees il nettoye tres grandement. Et pource il aide moult aux ydropiq̃s / ⁊ a ceulx q̃ ont fieure periodiq̃ et si assouage la douleur des reins et de la vessie po²ce q̃l ouure les cõduitz du corps ⁊ les clarifie ⁊ aussi le²s voyes ⁊ attendrit les humeurs/et les mect hors en sueur et vrine. Il nettoye le foye ⁊ les plaies dicelluy/⁊ ouure loppilatiõ ⁊ guerist le²s apostumes/⁊ par especial celles q̃ sõt es reins. Il dissoult la vẽtosite de passiõ colique. Qui le pile et mect en la nature de fẽme il leur faict venir leur tẽps et larriere fais quãt fẽme a enfante. Et si boute hors du corps le fruict mort. Et q̃ le dõne a boire a femmes grosses il nettoye ⁊ mõdifie le fruict de grosses humeurs ⁊ visqueuses.

De psillum. Chap. xcv.

Sillum est froit et moiste au quart degre: cest vne herbe dõt la semẽces a tel nom/⁊ doit on mettre la semẽce en medicine. On la cueille en este / ⁊ se garde par deux ans. Elle a vertu de refroidir ⁊ amoistir. Quãt la lãgue est seche ⁊ arse en fieures agues on mettra la semence en vng delie drapeau/⁊ sera lie/⁊ puis sera mis trẽper vng peu en leaue. Et quãt on aura rate la lãgue on la frottera ⁊ aplanira lon de ce q̃ dit est. Cõtre la secheresse des ptiez espirituelles/⁊ quãt le vẽtre est estraint en fieures agues on mettra psiliũ en eaue/⁊ y sera laisse aucũ peu. Et puis on gettera leaue/⁊ dõnera lon le psiliũ auec eaue froide. On le met aussi en sirop contre fieures agues/⁊ en faict on grãde decoctiõ/⁊ quãt la goute se tiẽt au vaisseau laq̃lle y tiẽt legeremẽt po² sa viscosite il est lors bõ. Cõtre dissintere on le brule en aucũ pot de terre/⁊ met on la pouldre en vng oeuf mol ou en eaue rose q̃ mieulx vault. Et le dõne lõ au malade quãt le mal luy est venu p les entrailles dẽhault. Mais quãt il est des boyaulx dembas on met la pouldre auec anatasie ⁊ luy baille lon par dessoubz. Et aussi vault a ce vng emplastre faict de la pouldre ⁊ aubin doeuf/et vng peu de vin aigre ⁊ deaue rose mise sur la pennillere ⁊ les reins ou sur le nombril quãt cest pour le deffault dẽhault. Et cõtre le flux de sãg des narilles vault ce mesme ẽplastre mis sur le frõt ⁊ sur les tẽples ou q̃ d ceste pouldre et du ius de sanguinaire on luy mette dedens les narilles a vng tueau ou autre chose. Cõtre chauldes apostumes on emplira vng sachet de la semẽce de psillum ⁊ daucũe autre herbe/⁊ sera mis biẽ souuent dessus. Cõtre aspresse de cheueulx on lauera la teste de la decoction de psillum. Il

garde le canfre par sa froideur & humeur: car le canfre est de trop subtille substance.

¶ De plantain. Chap.xcvi.

Plantain qui est autrement appelle lãgue de mouton est froid et sec. Les fueilles de plãtain cõsolidẽt quãd elles sõt seches & aidẽt tresbiẽ a rancle & rõgnes/ & ny est riens meilleur cõme dit Dioscorides. Et est merueille q̃ si lon boit le ius de troys racines de plãtain auec troys onces de vin il guerist aucunesfoys de tiercaine. Et si lon en boit le ius de quatre racines auec quatre onces de vin il guerist aucunesfois de quartaine. Et aussi dit Dioscorides quil guerist de playes de chiẽs enragez. Il aide aux ydropiq̃s & vault cõtre venin. Et occist son ius les vers au vẽtre. Et si guerist tresfort flux de vẽtre. Et restrainct le tẽps aux femmes. Et reffiert lenfleure de apostume & la degaste au cõmencemẽt. Il guerist les gẽciues quãd elles sõt ẽflees & pleines de sang: & si les nettoye & restrainct.

¶ De polipode. Chap.xcvii.

Polipode est chaulde au quart degre/ & seche au secõd. Aucũs dient q̃l est chauld & sec au secõd degre. Cest vne herbe sẽblable a feuchiere / & croist soubz le chesne sur murs & sur pierres / & lappelle lon cõmunemẽt feuchiere d̃ chesne. Et est la meilleure celle q̃ croist sur le chesne. La racine cueillie/ & aucunemẽt nettoyee & sechee au soleil par vng io[r] se garde en grãd vertu deux ans/ & celle q̃ appt seche p dedẽs quãd on la brise est de nulle valeur. Elle a vertu dissolutiue/cõsũptiue/ & purgatiue/ & principalement elle purge le fleume & la melẽcolie/ & par especial de lestomac & des entrailles / & est vng peu laxatiue. Et deuõs scauoir q̃ en la decoction de polipodiũ on doit mettre aucũe chose de vẽtosite cõe est anis/fenoil/& cõmin / car polipodiũ mue seulemẽt les hume[r]s en vẽtosite. Aussi no[us] vsõs de polipodiũ en apozimes & cõfitures: & en eaue & brouet d̃ gelines & dautres chairs: & en dõne lon la pouldre pour lascher. Elle vault a quotidiẽne & tierceine q̃ pcede de cole vitrine ou citrine. Elle dissoult lopilatiõ du foye venãt d̃ grosses hume[r]s visqueuses. Et si vault cõtre fieure quartaine. Et prouffite a ceulx qui ont mal aux boyaulx/ & coliq̃ & q̃ ont fleume muscillagineux / et aux entrailles. Elle vault cõtre quotidiẽne & passiõ de boyaulx & alopicie & douleur des artelz: & po[r] garder sãte on en vse ainsi. On casse & broye du polipodiũ vne once ou deux au pl[us] si il est moult laxatif/ & le cuira lon en eaue auec prunes & violettes: & y adiouxte lon de la semẽce de fenoil & de anis en grãd quantite/ & puis sera nettemẽt coule & en dõnera lon au malade au matin & au soir.

¶ De pastinaque. Chap.xcviii.

Pastinaque est semee en decẽbre ianuier feurier & mars en terre grasse & hault fossoyee deliee et biẽ labouree: et en est de deux manieres. Lune sauuage & lautre frãche: & est chascũe de dur nourrissemẽt: & si nourrist moins que nauetz. Elle a vng peu de acuite: & pource elle est extenuant/ & faict dyafrome/ & faict venir lorie & le tẽps aux fẽmes/ & si a aucune vertu dẽflamation: & pource elle aide a luxure: & q̃ laccoustume elle engẽdre mauuais sãg/ & pource cõuiẽt a ceulx q̃ en veulent vser par mesure q̃lle soit deux fois trẽpee & parboullie en eaue: & que ces eaues soient gettees: & puis ap̃s q̃lle soit parcuite en la tierce. La sauuage pastinaq̃ est appellee daucũs asinin[us]: & la frãche daucũs creticus. Selon Isaac leur racie est chaulde au milieu du secõd degre: & moiste au milieu du p̃mier degre: mais

selõ les autres les fueilles ⁊ les fleurs en
sont chauldes et seches au tiers degre: et
peult on mettre en medicine lune po² lau-
tre pource q̃lles sont ainsi cõme dune ver-
tu/mais la frãche vault le mieulx. Il est
vne pastinaque rouge q̃ lon peult manger
crue ⁊ cuite: ⁊ est tresbõne a mettre en com-
poste auec nauetz: ⁊ est belle po² sa couleur
rouge / ⁊ est semee cõe les autres pastina-
ques. Elle a vertu medicinale selon les
fueilles et les fleurs/ ⁊ peu ou neãt selõ la
racine: ⁊ la doit on cueillir quãd elle florist
⁊ getter hors les racines/ ⁊ puis secher en
lombre les fueilles ⁊ les fleurs: ⁊ se peult
garder par vng an. Elle a vertu dissoluti-
ue de cõsumer ⁊ datraire de ses ꝓpres qua
litez: ⁊ est diuretiq̃ de sa subtille substãce.
¶ Cõtre froide reume on fera vng sachet de
la pouldre de ceste herbe qui sera mis tout
chault sur la teste du patiẽt po² la douleur
de lestomac q̃ ꝓcede de vẽtosite ou de froi-
dure. Et cõtre strãgurie dissintere coliq̃ et
passion de boiaux on dõnera le vin de sa
decoctiõ/ ⁊ puis q̃ grãd quantite de lherbe
soit mise en vin ⁊ cuite en huille ⁊ mise sur
le lieu doulãt. ¶ Cõtre strãgurie dissintere
⁊ le mal de la pierre: on dõnera le vin de sa
decoction de sa semẽce ⁊ saxifrage. ¶ Cõtre
opilatiõ de rate ⁊ de foye de froide cause ⁊
ydropisie on fera vng sirop de sa decoctiõ
⁊ du ius de fenoil. ¶ Cõtre durete ⁊ opilatiõ
de foye ⁊ de rate/ on prendra de ceste herbe
en grãd quãtite/ ⁊ la mettra lõ en vin ⁊ en
huile/ ⁊ y sera laissee trẽper par dix iours
et au dixiesme on la cuira tãt q̃lle soit tou
te ramenee en huile/ ⁊ puis que lherbe soit
bien espraintе/ ⁊ le demourãt coule/ ⁊ apres
ce q̃ ceste couleure soit mise au feu / et q̃ on
mette la cire dedens / ⁊ que on en face vng
oignemẽt lequel vauldra cõtre les choses
dessusdictes ⁊ cõtre telles apostumes.

¶ De pourcelaine. ¶ Chap. xcix.

Pourcelaine en q̃lq̃ tẽps q̃lle
soit semee elle vient quand la
chaleur vient. Et par especial
on la peult semer en auril ⁊ en
may et en iuing par soy ou meslee auec au
tres herbes. Elle viẽt tresbiẽ entre choulz
⁊ entre oignons ⁊ poireaulx/ ⁊ si peult biẽ
estre semee entre les vignes: toutesfoys
elle desire terre trop grasse po² mieulx ve-
nir/ ⁊ ou elle aura este semee vne foys elle
reuiendra chascun an tresbien/ ⁊ par espe-
cial si en ce lieu elle est venue a parfaicte
meurete / trop grand secheresse la griefue
grãdemẽt si on ne luy aide p souuẽt arrou
ser: ⁊ affin q̃lle ne face point de souche elle
doit estre mise es vmbres des arbres / et en
motes pleines dherbes. Et en est de deux
manieres d pourcelaine. Lune q̃ a moult
larges fueilles q̃ lon appelle rõmaine ou
bieuentaine: ⁊ est moult moiste ⁊ mal sa-
uoureuse. Et lautre est cõmune ⁊ a petites
fueilles/ ⁊ est ceste moins moiste ⁊ de meil
leure saueur: si elle est semee entre herbes
espesses elle ne po²ra faire belles souches
⁊ ne se pourra dilater. Pourcelaine est froi
de au tiers degre ⁊ moiste au secõd: quand
elle est verte elle est de grand vertu: ⁊ seche
de moindre. Elle a vertu de adoulcir/ ⁊ est
linitiue amoitissant ⁊ refroidissant. ¶ Cest
tresbõne viãde a gens q̃ sont en fieure cui-
te ⁊ crue. A vẽtre estoupe on la cuira en ea-
ue auec prunes/ ⁊ puis le patiẽt mangera
les prunes et pourcelaine et buura leaue.
Et peult on biẽ ꝓpremẽt mettre pourcelai
ne auec choses diuretiq̃s elle a aucune põ-
ticite/ ⁊ pource elle conforte lestomac ⁊ les
entrailles/ ⁊ si vault cõtre plaie nuisans
es reins ⁊ en la vessie: ⁊ si vault aussi a flux
de sãg ⁊ restraict de q̃lconq̃ part q̃l viẽne.
Elle oste la douleur ⁊ la chaleur de la teste
⁊ du frõt quãd on en oingt le chef le frõt ⁊
les tẽples. La frãche vault ↄtre dissintere

⁊ aide aux gens q̃ ont coleriq̃s egestions. Auicene dit q̃ pourcelaine a vertu de desraciner verrues ⁊ les arracher quãd elles en sont frotees ⁊ oste larsure des dẽtz assez ⁊ retrenche le desir d luxure/mais toutesfois en cõplexiõ chaulde ⁊ seche elle y adiouste.

¶ De papire dicte papir. Chap.c.


Apire est appellee papir cõme paisture de pir cest adire nourriture de feu po'ce q̃ quãd elle est seche cest chose bien ꝓpice pour nourrir feu en lãpes. Cest vne herbe tres pleine par dehors ⁊ par dedẽs: elle a vne moelle tres blãche ⁊ est legere cõme espurge/⁊ naist en lieux pleis deaue/⁊ lappelle lon cõmunemẽt ionc: on le seche ⁊ lescorche lõ/mais il doit demeurer vng peu de lescorce dũg coste po' soustenir la moele droict. Et de tant quil y demeure moins descorce de tãt art elle plus cleremẽt en la lãpe/⁊ si en est plus legerement enflãbee: on en faict en aucuns lieux vaisseaulx/et nef ⁊ cõme a mẽphi/⁊ en inde: ainsi q̃ Plinius dit: ⁊ aussi lystoire dalixãdre/⁊ aussi faict on chartes de papire po' escripre lettres: et aussi en faict on corbillons et plusieurs autres choses pour le cõmun ⁊ humain vsage: on en lie les voilles des nefz: ⁊ si en faict lon aucunes robes. Plini9 dit q̃ sa moelle vault po' traire ⁊ mettre hors leaue des oreilles: car elle la boit de sa nature ⁊ la traict a soy. Et pource on retraict eaue de vin a papire.

¶ De poulieul. Chap.cj.

Poulieul est chauld et sec au tiers dgre. On le cueille quãd il est en fleur ⁊ le seche lõ en lõbre: ⁊ se peult garder vng an. Les fueilles ⁊ les fleurs valẽt en medicine sãs la tige ⁊ les brãches. Il a vertu de dissouldre ⁊ de ꝯsumer. Lherbe d poulieul ⁊ les fle's biẽ cuictes sãs eaue dedẽs vng pot ⁊ mises en vng sachet/et puis assises sur le chef biẽ chauldemẽt guerissẽt de reume froide. Vng gargarisme faict d vin aigre/⁊ de la decoctiõ de poulieul/⁊ d figues seches vault contre froide toux q̃ vient de glueuses hume's ⁊ pleines deaue. Le vin de la decoctiõ de poulieul vault cõtre douleur de lestomac et des entrailles causees de froid ou de vẽt. Et aussi vault a ce lemplastre faict de poulieul cuit en vin ⁊ mis dessus. Aussi vne estuue faicte de leaue de la decoction de poulieul seche lhumeur de la matris ⁊ la restraint: ⁊ pource en vsent fort les femmes de salerne.

¶ De raues ⁊ nauetz. Chap.cij.

Raues cest adire nauetz q̃ vienẽt en to9 aires habitables/et reqerẽt terre dissoulte ⁊ grasse/et tellemẽt dissoulte quelle soit pres q̃ ramenee en pouldre affin q̃ ilz y viẽnẽt mieulx. On les seme p telle maniere/on mesle la semẽce auec pouldre affin quilz ne soyẽt trop espes semez: et les peult on semer de la fin de iuillet au moys daoust ⁊ encore oultre/⁊ par tout le moys daoust en lieux chauldes ⁊ secs/⁊ par especial quãd la terre aura este p auãt moillee de pluye: si on les seme au large ilz en serõt pl9 grãd: ⁊ po'ce ou les plãtes serõt venues espesses de raiceaulx quãd ilz y aurõt prie aucũe force ⁊ grãdeur on en ostera aucũs/⁊ serõt transplãtez en autres lieux vuidz ou on les ostera p les sarcler souuẽt: ⁊ sont moult aidez p les destourner dherbes. On les seme en chãps nudz: ⁊ si peuẽt estre semez en estoubles si elles ont este tres bien arees/⁊ q̃ la sem-
vne b-
d-

lictēt en plain chāp/ ꝛ leur griefuēt grādement les vmbres. Et si il est secheresse de tēps tant q̄ on ne les puisse semer en tēps propice on les pourra bien semer espes en aucun lieu vmbrage ꝛ arrousable comme choulz. Et quand les plātes serōt grādes et la terre bien arrousee de pluye on les y pourra trāsplāter vers la fin daoust ꝛ iusques a my septēbre en terre bien labouree. On les cueille en octobre/ ꝛ ceulx q̄ seront les plus beaulx on leur ostera leurs fueilles/ ꝛ les plantera lon affin que ilz facent semēce en este p̄uchain venant. On faict cōposte de nauetz auec eaue affin q̄ on les ait pour potage en yuer ꝛ en caresme ensuyuāt: ꝛ est faicte en telle maniere: on laue tresbiē les nauetz/ ꝛ puis on les cōpose et met on cruz en vng pot de terre ou autre vaisseau seul a seul/ ꝛ en chascū pot de terre on semera en chascūe piece du sel mesle auec semēce de fenoil/ ꝛ de sature ou de sel sans plus/ ꝛ a la fin serōt pouldrez ꝛ serōt ainsi laissez par huict iours / et puis on y mettra de leaue froide tant q̄lz serōt couuers / ꝛ par ainsi serōt gardez tout au lōg de lan. On en faict aussi cōposte auec vin aigre raphane mōstarde ꝛ sel par telle maniere. Pour la quantite de deux cōmuns seaulx on prēdra vne liure de raphane et plus si on la veult faire forte / ꝛ vne liure de monstarde / ꝛ demye liure de graine de fenoil/ ꝛ troys liures de miel/ ꝛ vne de sel/ ꝛ sera trenche la raphane tout du long deliceement/ ꝛ sera pilee menuemēt / ꝛ y serōt meslez la semēce ꝛ le sel / ꝛ puis on fondra le miel/ ꝛ sera demesle auec mōstarde/ ꝛ de- ...nuitron de la ... / et ...

lon par dessus du rafan auec les semences ꝛ le sel mise toutesfoys par deuāt mōstarde a equalite. Et puis on fera vng autre lict/ ꝛ puis on mettra la mōstarde ꝛ les semences ꝛ tousiours ainsi iusq̄s a ce que le vaissel soit plein: ꝛ serōt aīsi gardez. Selō Isaac le nauet est chauld au secōd degre ꝛ nourrist p⁹ que les autres herbes / mais toutesfois il est de dure digestion. Il faict chair molle ꝛ enflee pour sa vētosite ꝛ enfleure: il reueille a luxure: et si on le cuit en eaue/ ꝛ puis q̄ on gette celle eaue / ꝛ qui soit recuit en autre eaue on luy attrēpera la durte de sa substance/ ꝛ donnera moyen nourrissemēt entre bō ꝛ mauuais/ mais si il nest biē cuit il est a peine digere. Il faict ventosite opillation es cōduitz/ ꝛ pource il est bon cuit deux foys. Et quand il sera ainsi cuit on gettera ces deux eaues/ ꝛ sera parcuit auec bōne chair ꝛ grasse/ ꝛ sans ce ilz sont bons a podagres si ilz lauent leurs piedz au ius.

De rafan. Chap.ciij.

Rafan nest poīt seme/ car il na point de semēce/ mais lon plāte la courōne fresche toute ou la moitie ou lon fera petites pieces des racines / ꝛ serōt plantez en nouembre decēbre ianuier feurier ou mars. Il veult terre parfōdemēt fossoyee dissoulte grasse et bien labouree sicōme les autres herbes dont no⁹ voulōs auoir lōgues racines et grosses. No⁹ vsons de rafan principalemēt a faire cōposte de nauetz. Le rafan est chauld ꝛ sec au secōd degre. La racine verte appartiēt a medicine / ꝛ seche aussi ꝛ plus la verte q̄ la seche. La racine a vertu incisiue ꝛ dissolutiue. On en faict bon oximel par telle maniere. On broye aucunemēt les racines ꝛ les laisse lō deux io⁹s ou troys en vin aigre / ꝛ puis y met on la tierce ptie de miel. Tel oximel vault asses

contre de quartaine et de cotidiene si elle ne vient de fleume sale. Si il y a en lestomac froides humeurs indigerees on donera a mager les escorces des racines de rasan q soyent touillees en miel et vin aigre iusqs a tat q le patiet en soit saoul/et puis si boiue de leaue chaulde / et mette ses doigtz en sa bouche ou vne plume mouillee en huille il fera vomir. Cotre la durte du foye et de la rate on emplastrera lherbe cuicte en vin et en huile et q lēplastre sur la penillere elle vault otre straqurie et la dissoult. Et a rasan telle propriete q q en met vne piece sur escorpion il meurt. Et pource dit democritus q qui a la main frotee de la semece de rasan meure il peult traicter et manier serpens sas soy greuer. Hermes aussi dit en ses alchimiques que si le ius de rasan est mesle auec le ius des vers de terre cassez/ broyez/et esprains par vng drap/et lon trēpe vng cousteau/dague ou autre fermet dedes il trechera et percera fer come plob. Et si dit aussi q si lon a trouue vng home hors du sens ou enrage il peult recouurer sante par rasan pille et broye et le ius tire et bien lie ensemble sur la teste. Et deuons scauoir q le rasan est ennemy et aduersaire des vignes / et q si on le met pres elles sen refuyent par le discord de leur nature si come Paladius q fut moult expert laboureur des chāps tesmoingne et afferme.

Ce De raps. Chap.ciiij.

Raps est vne herbe dōt la racine a tel nom et sesiouyst quād il y a assez nuees au ciel cobiē ql viengne en tout air. Raps ayme terre grasse et deliee lōguemēt fouye et pfōd fossoyee et redoubte terre glaireuse. On le seme en la fin de iuig et au moys de iuillet en lieux attrēpez et en aoust et septēbre en lieux chaulx et secs / on doit semer les raps a grād espace et hault fossoyer / et vient le mieulx en lieux graueleux/et la seme lon apres nouuelle pluye si nest par aucune aduenture on le puisse arrouser et ce q en est seme doit estre tātost couuert a vng petit sarclet leger. On ne doit point mettre de fies dessus pource q de ce elle est faicte plus grasse. Elle viēt plus souefue quād elle est arrousee de eaue salee souuēt on pēse q les raps q sont les plus doulces sōt de feminin genre/et qui ont les fueilles plus larges et vertes a plaisance. Et pource nous cueilliront les semēces de ceulx cy: il semble q'lles deuroient venir plus grādes son leur ostoit toutes les fueilles/et q on leur laissast le chou tēdre et tout seul/ et les couure lon souuēt de terre/et pource peuēt estre tresbien plātees en fosses affin q la terre puist mieulx estre assēblee autour de elles. Et si lō veult les aigres faire deuenir doulx on moillera les semences en miel et trempe rōt dedēs vng iour et vne nuict. Raps est chaulde et seche au second degre et nourrist moins que le nauet pource que son acuite est plus forte q du nauet cuict. La nourriture en est grosse et dure en lestomac et pource nuist a la digestion / et nuist aux yeulx aux dentz/et a toutes playes et douleurs quād on la prēt en forme de viāde. Mais q la prent en forme de medicine elle ayde: car elle purge les reins et la vessie/et les laue de grosses humeurs/et faict biē vriner. Et q la mageu crue elle brise les pierres/ et qui la mageu cuitte elle vault a la toux de froide cause/ et q la mageu en forme de viāde elle engēdre tortions et douleurs/et enfle et griefue / et faict mal a lestomac si cōme le tesmoigne ce que elle faict ventes puātes pourries par especial auāt la viāde: car la raps que lon prent a ieun essieue la viande/et deffend quelle ne descende au lieu ou elle doit estre cuicte / et pource elle est cause de dure digestion et faict vomir et

lictet en plain chãp/ ⁊ leur griefuẽt grãdement les vmbres. Et si il est secheresse de tẽps tant q̃ on ne les puisse semer en tẽps propice on les pourra bien semer espes en aucun lieu vmbrage ⁊ arrousable comme choulx. Et quand les plãtes serõt grãdes et la terre bien arrousee de pluye on les y pourra trãsplãter vers la fin daoust ⁊ iusques a my septẽbre en terre bien labouree. On les cueille en octobre/ ⁊ ceulx q̃ seront les plus beaulx on leur ostera leurs fueilles/ ⁊ les plantera lon affin que ilz facent semẽce en este prochain venant. On faict cõposte de nauetz auec eaue affin q̃ on les ait pour potage en yuer ⁊ en caresme ensuyuãt: ⁊ est faicte en telle maniere: on laue tresbiẽ les nauetz/ ⁊ puis on les cõpose et met on cruz en vng pot de terre ou autre vaisseau seul a seul/ ⁊ en chascũ pot de terre on semera en chascũe piece du sel mesle auec semẽce de fenoil/ ⁊ de sature ou de sel sans plus/ ⁊ a la fin serõt pouldrez ⁊ serõt ainsi laissez par huict iours / et puis on y mettra de leaue froide tant q̃lz serõt couuers / ⁊ par ainsi serõt gardez tout au lõg de lan. On en faict aussi cõposte auec vin aigre raphane mõstarde ⁊ sel par telle maniere. Pour la quantite de deux cõmuns seaulx on prẽdra vne liure de raphane et plus si on la veult faire forte / ⁊ vne liure de monstarde / ⁊ demye liure de graine de fenoil/ ⁊ troys liures de miel/ ⁊ vne de sel/ ⁊ sera trenche la raphane tout du long delieement/ ⁊ sera pilee menuemẽt / ⁊ y serõt meslez la semẽce ⁊ le sel / ⁊ puis on fondra le miel/ ⁊ sera demesle auec mõstarde/ ⁊ de-

...uiron de la

.../ et

lon par dessus du rafan auec les semences ⁊ le sel mise toutesfoys par deuãt mõstarde a equalite. Et puis on fera vng autre lict/ ⁊ puis on mettra la mõstarde ⁊ les semences ⁊ tousiours ainsi iusq̃s a ce que le vaissel soit plein: ⁊ serõt aisi gardez. Selõ Ysaac le nauet est chauld au secõd degre ⁊ nourrist pl⁹ que les autres herbes / mais toutesfois il est de dure digestion. Il faict chair molle ⁊ enflee pour sa vẽtosite ⁊ enfleure: il reueille a luxure: et si on le cuit en eaue/ ⁊ puis q̃ on gette celle eaue / ⁊ qui soit recuit en autre eaue on luy attrẽpera la durte de sa substance/ ⁊ donnera moyen nourrissemẽt entre bõ ⁊ mauuais/ mais si il nest biẽ cuit il est a peine digere. Il faict ventosite ⁊ oppilation es cõduitz/ ⁊ pource il est bon cuit deux foys. Et quand il sera ainsi cuit on gettera ces deux eaues/ ⁊ sera parcuit auec bõne chair ⁊ grasse/ ⁊ sans ce ilz sont bons a podagres si ilz lauent leurs piedz au ius.

¶ De rafan. Chap. ciij.

Rafan nest poĩt seme/car il na point de semẽce/ mais lon plãte la courõne fresche toute ou la moitie ou lon fera petites pieces des racines / ⁊ serõt plantez en nouẽbre decẽbre ianuier feurier ou mars. Il veult terre parfõdemẽt fossoyee dissoulte grasse et bien labouree sicõme les autres herbes dont no⁹ voulõs auoir lõgues racines et grosses. No⁹ vsons de rafan principalemẽt a faire cõposte de nauetz. Le rafan est chauld ⁊ sec au secõd degre. La racine verte appartiẽt a medicine / ⁊ seche aussi ⁊ plus la verte q̃ la seche. La racine a vertu incisiue ⁊ dissolutiue. On en faict bon oximel par telle maniere. On broye aucunemẽt les racines ⁊ les laisse lõ deux io⁹s ou troys en vin aigre / ⁊ puis y met on la tierce p̃tie de miel. Tel oximel vault asez

cōtre de quartaine et de cotidiēne si elle ne vient de fleume sale. Si il y a en lestomac froides humeurs indigerees on dōnera a māger les escorces des racines de rafan q̄ soyent touillees en miel & vin aigre iusq̄s a tāt q̄ le patiēt en soit saoul/ & puis si boiue de leaue chaulde / & mette ses doigtz en sa bouche ou vne plume mouillee en huile il fera vomir. Cōtre la durte du foye & de la rate on emplastrera lherbe cuicte en vin et en huile & q̄ lēplastre sur la pēnillere elle vault cōtre strāgurie & la dissoult. Et a rafan telle propriete q̄ q̄ en met vne piece sur escorpion il meurt. Et pource dit democritus q̄ qui a la main frotee de la semēce de rafan meure il peult traicter & manier serpens sās soy greuer. Hermes aussi dit en ses alchimiques que si le ius de rafan est meslé auec le ius des vers de terre cassez/ broyez/ & espraints par vng drap/ & lon trēpe vng cousteau/ dague ou autre ferremēt dedēs il trēchera & percera fer cōme plōb. Et si dit aussi q̄ si lon a trouue vng hōme hors du sens ou enrage il peult recouurer sante par rafan pille & broye et le ius tire & bien lie ensemble sur la teste. Et deuons scauoir q̄ le rafan est ennemy et aduersaire des vignes / et q̄ si on le met pres elles sen refuyent par le discord de leur nature si cōme Paladius q̄ fut moult expert laboureur des chāps tesmoingne & afferme.

De raps. Chap.ciiij.

Raps est vne herbe dōt la racine a tel nom & sesiouyst quād il y a assez nuees au ciel cōbiē q̄l viengne en tout air. Raps ayme terre grasse & deliee lōguemēt fouye & pfōd fossoyee & redoubte terre glaireuse. On le seme en la fin de iuig & au moys de iullet en lieux attrēpez & en aoust & septēbre en lieux chaulx et secs / on doit semer les raps a grād espace & hault fossoyer / et viēt le mieulx en lieux graueleux/ & la semé lon aps nouuelle pluye si nest par aucune aduēture on le puisse arrouser et ce q̄ en est seme doit estre tātost couuert a vng petit sarclet leger. On ne doit poīt mettre de fiēs dess⁹ po^r ce q̄ de ce elle est faicte pl⁹ grasse. Elle viēt plus souefue quād elle est arrousee de eaue salee souuēt on pēse q̄ les raps q̄ sont les pl⁹ doulces sōt de feminin gente/ & qui ont les fueilles plus larges & vertes a plaisance. Et pource no⁹ cueillirons les semēces de ceulx cy: il semble q̄lles deuroient venir plus grādes son leur ostoit toutes le^s fueilles/ & q̄ on leur laissast le chou tēdre & tout seul / & les couure lon souuēt de terre/ & po^r ce peuēt estre tresbien plātees en fosses affin q̄ la terre puist mieulx estre assēblee autour de elles. Et si lō veult les aigres faire deuenir doulx on moillera les semences en miel & trempe rōt dedēs vng io^r & vne nuict. Raps est chaulde & seche au second degre & nourrist moins que le nauet pource que son acuite est plus forte q̄ du nauet cuict. La nourriture en est grosse & dure en lestomac & pource nuist a la digestion / et nuist aux yeulx aux dentz/ & a toutes playes et douleurs quād on la prēt en forme de viāde. Mais q̄ la prent en forme de medicine elle ayde: car elle purge les reins & la vessie/ & les laue de grosses humeurs/ & faict biē vriner. Et q̄ la mangeu crue elle brise les pierres/ & qui la māgeu cuitte elle vault a la toux de froide cause/ & q̄ la māgeu en forme de viāde elle engēdre tortions et douleurs / & enfle & griefue / et faict mal a lestomac si cōme le tesmoigne ce que elle faict toutes puātes pourries par especial auāt la viāde: car la raps que lon prent a ieun esliene la viande/et defend quelle ne descende au lieu ou elle doit estre cuicte / et pource elle est cause de dure digestion & faict vomir &

par especial ceulx q̃ ont vētositez en lestomac/mais qui la prent auec viāde elle ne faict pas tant de mal ne tant de vētositez monter enhault/et pour sa griefuete elle descend aual/et enuoye la viāde au lieu de sa decoctiō et la digere sicōme il appartiēt/et pource ceulx qui veulent vomir la doiuent prendre auant la viāde. Elle a vertu pareille a rafan et vault a telles choses/et la dōne lon en autelle maniere/mais elle nest pas si vertueuse cōme rafan.

¶De rue. Chap.cv.

Rue est semee en aoust: mais elle viēt mieulx qui en plāte les rainceaulx arrachez dicelle/et qui encline le sōmet daucuns rainceaulx en terre il se enracine tātost et si seche a peine ceste herbe. Plinius dit q̃ rue het froid yuer et humeur de pluye: si sesiouist en sec tēps. Elle se veult nourrir de cendres ou de terres de tuille seche. Rue ayme tāt sec quelle y croist mieulx q̃ ailleurs. On la trāsplāte en printēps ou en septēbre/et lors on la doit souuēt arrouser si elle na pluie/et qui la laisse fleurir elle en seche plus tost. Quād elle enuieillist lherbe deuiēt boys q̃ ne couure chascū an deux foys les rainceaulx de terre iusques aux fueilles/et quand elle est endurcie et faict boys elle ne faict pas biē rainceaulx q̃ ne la trēche empres la racine: car lors y reuiēdroit nouueaulx raiceaulx q̃ luy ramene la ieunesse. Rue est chaulde et seche au secōd degre/et en est de deux manieres. Lune frāche: laultre sauuage q̃ lon appelle pigamus ou pigamū. Les fueilles et semēces appertiennēt en medicine. La semēce en peult estre gardee p cinq ans et les fueilles seches p vng an. Elle a vertu diuretique dissolutiue et cōsūptiue. Cōtre mal de chef appelle cephalea on iectera dedens le nez vng peu d ius et le patiēt estāt au baig car il tire le fleume et nettoye le cerueau/et a ce vault le vin de sa decoctiō. Cōtre defaulte de veue pour fumosite colliq̃ on mettra rue en vng vaisseau de vin/et en vsera la personne de ce vin: qui mesle rue auec eaue rose/et la met sur les yeulx lipeux ou plein de sāg elle les guerist et nettoye merueilleusemēt. Contre douleur de dētz rue cuicte en vin et ēplastree sur le mal vault. Ou aultremēt: pnez lūg de ses durs rainceaulx des plus durs et lardez en aucune maniere au feu/et en faictes cauterr en la cōcauite de la dent et il y aide grandemēt. Contre la froidure de lestomac et sa paralisie/et des autres mēbres aussi on dōnera le vin de sa decoction auec castor. Contre opilation de rate et de foye et de strangurie et dissintere: on donnera le vin de sa decoction cestassauoir de rue et du fenoil ou sa pouldre auec ius de fenoil. Itē cōtre strangurie et dissintere rue cuicte en vin et en huile/et emplastree sur le pēnil elle vault cōtre tenasmō de froide cause on cuist rue en vin et en prēt on la fumee par aual en eucarsme ou que lon chauffe bon vin/et quil soit gette sur la rue/et que le malade en recoiue la fumee aual par vng embost. Pour rappeller le tēps aux femmes et tirer hors lēfant mort/et la secondine cestassauoir larriere faiz: on donnera trifera magna auec le ius de rue tout seul prins par la bouche ou gette en la nature par vng passoire ou les tēdrōs de rue fris en huille/et puis mis par dessoubz. Contre blesseure de coup ou froisseure sās playe/on cuira rue en vng test sans autre liqueur/et puis sera mise dessus. Cōtre la lippe et rougeur de loeil: on cōfira pouldre de cōmin en ius de rue/et puis mollera lon dedēs cottō/et sera mis sur les yeulx. Rue aussi beue vault contre venin beu/et cōtre morsure de bestes venimeuses/et aussi faict elle q̃ lēplastre sur le

ial. Et notez que si aulcun estoit enuironne de rue de toutes pars que il pourroit seurement aller au basilique. Plinius Dioscorides et constantin dient que quand la moustelle a a combatre contre le serpent quelle mangeu de la rue/ et que quand elle est garnie de loudeur et de la vertu de rue elle assault seurement ledit serpent/ et si cessauoit le basilique et loccist. Les bestereaulx senfuyent des iardins pour lodeur de la rue quand elle y est/ et pource on la seme bien et proprement es lieux ou il y a fenoil ache et telles autres bonnes herbes. Ceulx qui sont oingts de ius de rue ne seront ia poingts de guespes ne descorpions ne daultres bestes venimeuses.

De ruble. Chap.cvi.

Ruble desire terre dessoulte et grasse affin quelle viene bien combien quelle vienne bien en terre moyennement grasse que doit estre fouye a houes/ et picques bien en parfond en octobre et en nouembre et au moys de feurier ensuiuant ou de mars et dauril/ elle sera semee bien espesse comme ble ou speaultre/ et en faict on petites aires comme en iardins ou quaternitez comme lon seme le froment. Et doit on couurir la semence a ung seul rasteau/ et quand on la houera et fera les petites aires on la destournera de toutes herbes et racine/ et par especial de la menue herbe qui vient aux iardins: et toutesfois sil y vient aucunes herbes on les ostera et les rongnera lon et surfouira lon a quelque petit instrument et aux mains/ et puis quand les semences seront noires en aoust on les cueillera auec toute lherbe/ et seront sechees et tresbien gardees a la fumee. Et apres en octobre ou en nouembre on fouyra les fosses et les aires. Et de celle terre on couurira ung peu les raies/ et puis leste ensuiuant on les trenchera et nettoyera toutesfois que les herbes y viendront: et puis arriere on cueillera les semences en aoust comme dit est: et aussi quand vouldra on pourra cueillir les racines de la ruble en fouissant tout doulcement la terre soubz icelle racine petit a petit: et puis les secher au soleil/ mais il vauldroit mieulx les laisser iusques a lannee ensuiuant dedens la terre affin quelles fussent plus grosses et meilleures en cauant derechef les fossez et couurant les aires comme dict est: et quand les racines seront seches on les battra de trocles affin que on les rompe et deliure mieulx de la terre et de la pouldre/ et soyent faictes cleres/ et que en vouldra faire pouldre encore vauldra mieulx.

De reguelice. Chap.cvij.

Reguelice est la racine dune herbe que demande terre bien dissoulte: et par especial sablon affin quelle y puisse getter abondance de racines grandes et longues/ et si on les replante elles se reprenent legerement et bourionnent largement autour delles. Et croy que qui prendroit sa tige et sa haste et la ployeroit et mettroit en terre tant comme elle seroit tendre quelle se conuertiroit en racine comme faict mente/ rue et herbe vert. Reguelice est chaulde et moiste attrempeement/ et doit on eslire celle qui nest pas trop grosse ne trop menue/ et que est iaune dedens et nest pas pouldreuse. La blanche et la noire ne valent riens. Le ius dicelle est dautelle vertu et encore de plus forte/ et est faict par telle maniere: quand elle est verte on la pile bien fort/ et faict on boullir en eaue/ et la cuit on iusques a tant quelle soit pres degastee/ et puis on lesprint ce vault contre tous les vices de la poictrine. La decoction en eaue vault contre pleupomonie et pleuresie: et vault le vin de sa decoction contre la toux/ et aussi lelectuaire faict du ius dicelle et de miel. Item reguelice maschee mangee et tenue sur la langue aboulcist la soif/ et les aspresses de la bouche et de la langue et aussi de la gorge.

De satyrion. Chap.cviij.

Satyrion si cõme lon dit est ache sauuage/ et est chaulde et seche au tiers degre. Elle a vertu dattraire les parties q sõt de loing dõt ses genitelles cõfites auec miel si reueillent et esmeuuẽt a luxure: et si le feront encores mieulx et pl⁹ q en fera cõfiture de dates et piscaces auec miel/ et aussi le ius de ce que dit est qui est prins auec miel vault a ceulx qui ont artetique.

De saffran. Chap.cix.

Saffran est de deux manieres dõt lũg est sauuage q est seme cõe les autres herbes/ et est de peu de prouffit/ et faict haulte souche et moult de cosses esqlles il naist: et quãd le saffran appt on le cueille au soleil leuãt. Et lautre est bon et frãc q lon ne seme point po'ce ql ne faict point de semẽce/ mais on cueille les oignõs q sont en terre au moys dauril ou de may et les laisse lõ en vng mõceau p huict iours po' meurir et aps on les nettoye et seche en lieux chaulx mais non pas au soleil affin qlz ne si cuisent quãd ilz sõt meurs: et les cõgnoist on quãd les fueilles sõt seches et les garde lõ iusques au moys daoust sur aucune chose hault ou en vng solier et sãs toucher a terre: et lors doiuẽt estre desseurez lũg de lautre. On les plãtes auec leurs racines en terre bien aree ou bien fouye et loing lung de lautre dune paulme/ et parfond en terre trois doigtz: et est le meille' tẽps de les plãter du milieu daoust iusqs au milieu de septembre/ et les y laisse lõ deux ou troys ans/ et chascun an au moys dauril si les fueilles sõt seches pour lors/ et en may et en iuing si lherbe naist es aires on la lie et treffoille lõ la terre au dess⁹ p tout de deux doigtz en parfond: et q lon ne touche point aux oignõs. Et q vouldra on raira la terre enuirõ la fin daoust et en septẽbre: et aisi laire sera nettoyee de toutes autres verdures et ordures: et puis quãd les fleurs naistrõt on les cueillera et seche lõ le saffran a petit feu et lent/ et le garde lon aps en aucũ lieu biẽ cloz. Quãt deux ou troys ans serõt passez on ostera les oignõs pres de la terre au moys dauril/ et puis aps en sera faict ce q est dict/ et serõt plãtez cõe dessus est dict. Saffran veult terre croyeuse ou moyẽne/ et le peult on tresbiẽ plãter ou il y aura eu oignõs aps ce qlz serõt ostez. Et deuõs scauoir q le saffran nest poït moult blece des vmbres/ mais les souritz le grieuẽt moult et veult auoir fosses ẽtre les aires biẽ parfõdes pour estre defendu de leaue q y pourroit descendre: car il la doubte/ et aussi leaue defend q les souritz ny aillẽt pource q les souritz et taulpes mãgẽt voulẽtiers les oignõs. Saffran est chauld et sec au second degre/ et attrẽpe en ses qualitez: et pource il cõforte et vault grãdement cõtre foiblesse destomac et deffault de cueur il oste la rougeur de loeil qui viẽt de sang ou de tache qui les broye auec roses ou moyeux doeufz/ et les met sur loeil cõme Dioscorides le dit: et q boit saffran au matin si le garde et pserue de gloutonnie et dyuresse/ et aussi la decoction faicte de saffrã ne seuffre point q on sen yure. Et si dit ql guerist de morsure de serpent/ et de yraignes et de poinctures descorpions.

De surmõtain ou salmõtain. Cha.cx.

Surmõtain q est dict siliere ou sileseos est chauld et sec au second degre/ on peult garder sa semẽce troys ans/ et est mise la semẽce en medicine laquelle a vertu diuretique dissolutiue consumptiue et attractiue. Contre asme de froide cause on buura le vin de sa decoction auec figues seches ou on dõnera la pouldre dicelluy auec

figues seches rosties. Cötre opilation de foye de reins & de vessie strágurie & dissin terie lon buura le vin de sa decoction.

De stafizagre. Chap.cxvi.

Tastzagre est chaulde et seche au tiers degre: & est la semẽce dune herbe aĩsi appellee/ & est de grãd vertu: & po^r ce lappelle lon purge chef: car elle purge de fleume & le seche: deffẽd de reume & nettoye lestomac. Le vin de sa decoction & de rose en guerist qui le gargarise. Cötre rongne et poux on fera vng oignemẽt de sa pouldre & de vin aigre: & si vault contre paralisie q̃ sen oingt. La pouldre prinse auec miel si occist tue & destruit to^9 les vers du corps.

De squille. Chap.cxvij.

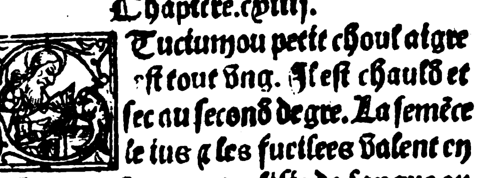
Quille est chaulde & seche au secõd degre: cest vne herbe qui est sẽblable a oignõs. La racine q̃ est cõe oignõs si est meilleure en medicĩe q̃ les fueilles si on la treuue seule elle est mortelle. Elle a vertu diuretiq̃ dõt elle vault a la digestiõ de la matiere tãt en quotidiẽne q̃ en quartaine: & si vault cõtre opilatiõ de foye/ & cõtre la douleur des boyaulx et des entrailles selon ysaac. La maniere den vser contre ce q̃ est dit si est telle: on diuise la sq̃lle par le millieu/ & oste lõ du dedẽs autãt de costes cõe p dehors/ & en sera garde autãt au millieu & serõt gettees celles de dehors: po^r ce q̃lles sõt venimeuses & moult chauldes/ & aussi serõt gettees celles de dedẽs pource q̃lles sont mortelles pour la trop grãd froidure dicelles: mais les moyẽnes sõt attrẽpees cuictes au four/ & enuelopees de paste: et puis serõt recuictes en vin aigre/ & apres serõt coulees/ & en celle couleure y mettra lõ du miel: & si lon veult q̃ loximel soit faict plus fort lon ne le cuira point en la paste/ mais seulemẽt en vin aigre. Ce vault cõtre toute douleur de par dehors procedentes de froide cause.

De seneue. Chap.cxviij.

Seneue est seme auãt lyuer et apres/ & desire terre grasse/ et q̃ le seme cler il en est meilleur: & sil est seme trop espes on en peult biẽ oster aucunes plãtes/ & les trãsplãter ailleurs. Et est vne herbe tellemẽt multipliãt q̃ ou elle a este vne foys semee a peine se po^rra extirper ne le lieu en estre deliure: car le lieu ou la semẽce chet a terre elle verdist tantost. Elle est seche & moiste au milieu du quart degre. La semẽce & nõ lherbe est gardee par cinq ans. Elle a vertu de dissouldre & de cõsumer & attraire et de attẽdrir. Cötre paralisie de lãgue la semence maschee & tenue soubz la langue vault. Cötre paralisie des autres mẽbres on mettra seneue en vng sachet & sera cuicte en vin/ et puis mis sur le lieu doulãt: & p especial au cõmẽcemẽt de la maladie. La pouldre gettee es narilles faict esternuer & nettoye le cerueau des superfluitez. Cötre vieil asme de visqueuse humeur on dõnera le vin de sa decoctiõ/ & de figues seches. Cötre opilatiõ de foye & de rate & vne maniere dydropisie appellee lencofleumatique on cuira seneue en eaue auec racines de fenoil/ & en la decoctiõ coulee on mettra du miel & le buura lõ. Cõtre la durte de la rate on mettra lherbe biẽ broyee auec sain de porc par dessus la formẽtation: cest assauoir le stuue faicte de la decoctiõ de seneue faict venir le tẽps aux femmes. Lherbe de seneue cuicte en vin & emplastree vault cõtre dissintere & stráguríe. Le vin de la decoction de la semence auec dragant seche lhumeur de la luette & du cerueau & des ioues/ & y met on le dragãt affin q̃l ne arde trop fort & q̃l ne lescorche. Pitagoras loue seneue sur toutes

autres herbes / & Plini⁹ dit quelle attēbrie grosses et visqueuses humeurs/& les purge. Elle guerist les poinctures des serpēs & scorpiōs q̄ y adioustē vin aigre. Elle surmōte le venin des chāpignōs venimeux. Elle oste et adoulcist la douleur des dētz. Elle trespce le cerveau & le purge merueilleusemēt. Elle brise la pierre: elle a puissāce sur le tēps des fēmes: elle dōne appetit & conforte lestomac: elle ayde cōtre epilēce: elle guerist les ydropiq̄s: elle reveille en litargie/& leur ayde grādemēt. Elle nettoye les cheveulx/& les garde de cheoir. Elle oste les tins & les ennuyeux sōs des oreilles. Elle destorche la salive d's yeulx. Elle ayde aux paralitiq̄s pource quelle euure les cōduitz. Elle dissoult lhumeur greuāt les nerfz & la degaste. Et si dit que sa pl⁹ grāde vertu est en la semence/et plus quelle nest pas en lherbe.

¶ De stuctum ou petit choul aigre. Chapitre.cxiiii.



Stuctum ou petit choul aigre est tout vng. Il est chauld et sec au second degre. La semēce le ius & les fueilles valent en medicine. Contre paralisie de langue on masche la semēce/& la tiēt on lōguemēt en sa bouche: & si la paralisie est en aultre ptie du corps les fueilles cuittes en vin seront mises dessus. Cōtre lytargie on soufflera la pouldre de la semēce par dedēs les narilles. On fera decoction de semēce de stuctū biē broye/& de ius d' la rue sauuage en fort vin aigre/& de ce on frottera les pties de la teste par derriere/mais q̄lle soit raize par auant. On cuira les fueilles en vin/& sen estuuera lō p dessoubz/& frottera lon. Ce vault a strāgurie et dissintere/& faict venir le tēps aux fēmes. Qui faict vne emplastre des fueilles cuictes en vin & en huille/& les met sur le pēnil il faict biē vriner.

¶ De scordium/autremēt aille sauuage. Chap.cxv.

Scordium autremēt ail sauuage est chauld/& sec au tiers degre. La seule fleur en vault pour medicine. Leaue ou le vin de sa decoctiō nettoye les parties espirituelles de fleume: & si vault cōtre douleur destomac et des entrailles causees de froid/& dissoult strangurie & dissintere.

¶ De sperage. Chap.cxvi.

Sperage est chaulde au tiers degre. Les brāches les fueilles/& la semēce mise en potage auec chair sans eaue valent cōtre opilation de rate & de foye/& contre strāgurie & dissintere/& contre douleur destomac & de boyaulx. Ceste decoctiō est bonne/& aussi le vin de sa decoction vault aux choses dessusdictes.

¶ De sinzimbre. Chap.cxvii.

Sinzimbre est chauld & sec au tiers degre/& en est de deux manieres. Lūg frāc & lautre sauluage q̄ lon appelle calamēt. Il a vertu diuretiq̄ dissolutiue & cōsumptiue. Cōtre le vice du pis on fera brouet de farine dorge & deaue & y adioustera lon de la pouldre de sinzibre et le dōnera lō au patiēt. Cōtre reume froide on cuira en vng vaisseau les fueilles sās autre liqueur/& les mettra lō ainsi rosties en vng sachet & seront lyees sur la teste au patiēt. Le vin de sa decoction vault cōtre douleur destomac & des boyaulx causee de froid: & cōtre opilatiō de foye & de rate: & si euure les cōduitz de lozine. Lherbe cuicte en vin ēplastree sur lestomac le guerist de la douleur venue de vētosite & purge le tēps des femmes & nettoye/& lestuue qui en est faicte leur ayde a conceuoir.

¶ De sauge. Chap.cxviii.

Sauge est plantee de plantes ou de ieunes rainceaulx en Octobre en Nouembre/et mieulx en Mars. Elle

est chaulde au premier degre & seche ou se-
cond. Les seules fueilles appartiēnēt a me
dicine vertes & seches: & les garde lon p ar
vng an. Et en y a lune frāche & lautre sau-
uage: & lappelle lon empatoriū. La frāche
degaste mieulx & cōforte q̄ la sauluage: et
la sauluage est plus dyaforetiq̄. Le vin de
la decoctiō de sauge est bō cōtre paralisie &
epilēce q̄ la mect sur la ptie paralitiq̄ quād
elle est cuicte en vin elle y vault moult. Le-
stuue & laueure faicte de leaue de sa deco-
ction vault cōtre strāgurie & dissintere: et
nettoye la marris/ & si est bōne en saulses.

Ce De scabieuse. Chap.cxix.

Scabieuse est chaulde & seche au
second degre. Elle ne vault riens
seche. Le ius de scabieuse huile &
vin aigre boullus ensemble iusq̄s a tāt q̄
ce sera espes cōme oignemēt vault a ro-
gne. Le baing de leaue de sa decoctiō & de
tapse barbu vault cōtre aloplcie. Et le ius
aussi vault a ce: & tue les vers au corps/ et
q̄ le gette en loreille auec huile il les net-
toie. La fumee du vin de sa decoctiō vault
cōtre emorroides: dōt est dit. Urbanus per
se nō nouit vin scabiose. Que purgat pe-
ctus qd̄ depmit et grasenectꝰ. Rūpit apo-
stema pellēs virtute supma. Cest adire q̄
scabieuse purge le piz malade de vieillesse.
Elle ront apostumes en les gettant hors
par sa vertu souueraine.

Ce De senaciōs/autremēt cresson deaue.
Chapitre.cxx.

Senaciō q̄ lon appelle autremēt
cresson deaue sōt chauldes & se-
ches au second degre. Qui les
māgeu en eaue cuictes ou auec chier elles
nettoyēt les parties espirituelles. Lestu-
ue & laueure de sa decoctiō en eaue salee et
huile cōmune vault a douleur dētrailles/
& strāgurie & dissintere. Et aussi y valent
elles cuittes en vin & emplastrees dessus.

Ce De serpentine autrement colubri-
ne ou dragontee. Chap.cxxi.

Serpētine colubrine & dragontee sont
tout vng. Et lappelle lon ainsi pour-
ce q̄lle a la tige en maniere de sepēt: et
aīsi couloutee. Elle est chaulde & seiche au
tiers degre. On detrēche sa racine par me
nues pieces & la seche lō/ & en faict on poul
dre: & la passe lon par vng drap/ & puis on
la cōfit auec eaue rose/ & la seche lon au so
leil/ & apˢ on en oigt sa face auec eaue ro-
se ou on la frote sās eaue rose/ & rēd la fa-
ce clere & belle & resplēdissāt: & oste le drap
de la face. Se lon cōfist ceste pouldre auec
saūō/ & on en mect sur vne fistule elle croist
le ptuis/ & le dilate tāt q̄ lon en peult bien
traire vng os ou plꝰ brisez ou pourriz se
ilz y sont. La pouldre aussi confitte auec
chaulx viue & fort vin aigre vault moult
a chancre dōt la tierce partie doit estre de
chaulx. Dioscorides dit q̄ ceste herbe en-
chace serpēs par sōt odeur: & q̄ le serpēt ne
blecera ia le corps q̄ sera oingt de son ius.

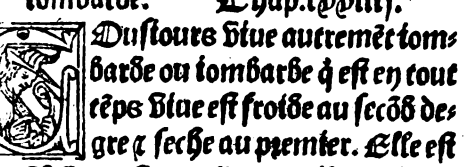
Ce De serpil autremēt petit pousleul.
Chapitre.cxxii.

Serpil aultrement petit pousleul est
chauld & sec au secōd degre: et en est de
deux manieres. Lung franc & lautre
sauluage. Le frāc espād ses raiceaulx p ter
re: et le saulvaige croist en lōg & en hault.
Les fleurs & les fueilles valēt en medici-
ne q̄ les cuist en vng rude pot a sec: et les
mect en vng sac ilz valēt ɔtre reume froi-
de q̄ les mect sur la teste. Le vin de la deco
ctiō de serpil & du ius d̄ reguelice vault cō
tre toux & douleur destomac causee de vē-
tosite. Le vin de sa decoctiō & d̄ anis vault
a douleur destomac. Lestuue & laueure de
sa decoctiō vault a strāgurie dissintere/ et
nettoye la marris: & si leschauffe & ɔforte.
Le vin de sa decoctiō rechauffe lestomac &
aussi le foye & la rate grandement.

De saturee autrement sarriette. Chapitre.cxxiij.

Saturee ou sarriete est chaulde et seche au secōd degre. On la seme en feurier ⁊ en mars toute seulle ou meslee auec autres herbes qui veult. Potage faict ou boullie faicte de farine ⁊ deaue ⁊ de la pouldre de saturee nettoye les pties espirituelles / et autāt vault a ce la pouldre cōfite. Dioscorides dit q̄ lusage de saturee est moult bon ⁊ cōuenable pour garder sante. Et la prēt on en viādes. Albumasar dit q̄ sa propriete est de bouter hors venin/en fieures/⁊ tortions/⁊ de digerer la viande/ et de bouter hors les superfluitez de lestomac/ ⁊ de faire vriner / et faire venir le temps aux femmes. Et si aguise la veue empiree par males humeurs.

De tousiours viue autrement tombarde. Chap.cxxiiij.



Tousiours viue autremēt tombarde ou iombarbe q̄ est en tout tēps viue est froide au secōd degre ⁊ seche au premier. Elle est de grād vertu verte. Et de nulle quād elle est seche/⁊ a vertu de refroidir. Plagelles mouillees auec son ius ⁊ vin aigre ou vertius emplastrez sur le foye valent moult a le refroidir cōtre chaleurs ⁊ ɔtre douleurs de chauldes causes. Aussi lherbe broyee ⁊ mise dessus apostumes au cōmēcemēt les guerist en reboutāt la matiere: cōbien q̄lle griefue despuis en lepessissant. Cōtre arsure d feu ou deaue on fera oingnemēt du ius de tōbarde/⁊ de huille rosat/ et de cire/ mais on ne luy doit poīt mettre des quatre p̄mieres io's/aincois y doit mettre chose pour la faire fumer ⁊ euaporer. Et pource on loingt premier de sauon/⁊ apres dudict oingnemēt. Cōtre flux de sāg par le nez q̄ viēt de resolution de sang de foye cōme ont ieunes gēs en este: plagelles mouillees au ius de tombarde ⁊ eaue rose mise sur le front leschaufe.

De tetrait autrement herbe iudaique. Chap.cxxv.

Tetrait est herbe iudaiq̄ / ⁊ est chaulde ⁊ seche au tiers degre. Le vin de sa decoctiō pcure digestiō/⁊ guerist de douleur de lestomac ⁊ des entrailles causees de ventositez. Crespes faictz de farine ⁊ d ceste herbe/⁊ deaue cōfortēt la chaleur naturelle et fōt biē vriner. Lemplastre faict d ceste herbe cuite en eaue dissoult strāgurie. Et lestuue ⁊ laueure dicelle ou leaue de sa decoctiō eschauffe la matris aux fēmes ⁊ la nettoye.

De tapse. Chap.cxxvj.

Tapse est chaulde et seche au tiers degre/⁊ la garde lō p troys ans. On la trouue en arabie/en inde/⁊ en calabre/⁊ la mect on en medicines vomitiues / ⁊ la doit on sagemēt broyer. Et sil aduiēt q̄l en viēne enfleure pource on frotera le lieu dauncun drap mouille en vin aigre ou lō oindra la partie enflee doingnemēt nōme popileon auec bō vi aigre. Tapse est bōne po' quaymās pource q̄ qui la broye elle faict enfler la face ⁊ le corps cōe dūg mesel ⁊ le guerist on auec ius de tōbarde cōe dessus est dict.

De tapse barbe. Cap.cxxvij.

Tapse barbe est chaulde et seche. Lestuue ⁊ la laueure du vin de sa decoctiō vault ɔtre les emoroides aussi y vauldroit si le patient sen torchoit quād il aura este a selle. Leaue de sa decoctiō vault contre tenasinō/ ⁊ aussi cōtre le flux de vētre.

De thimus dont la fleur est epithimum. Chap.cxxviij.

Thimus dōt la fleur est epithimū est vne herbe moult aromatiq̄. Et est la fleur moult medicinable / car elle a vertu de purger la melēcolie ⁊ fleume / ⁊ pource

elle vault contre quartaine & contre maladie melencolieuse: et pource on en acue les medicines et aguise: et ne la doit on point donner seule: car de sa nature elle cause sincope / & faict estrecir les pties espirituelles dentour le cueur.

De violette. Chap.cxxix.

Violette est froide & moiste: on en faict succre & huile violat quad elle est verte/ mais on faict le sirop des vertes et des sechez / mais celuy q est faict de vertes est plus vertueux. Le succre violat est faict en telle maniere comme le rosat. Le sirop est ainsi faict: on cuict ainsi les violettes en eaue/ & puis on coule tout: & de celle couleure et succre on faict le sirop/ mais qui le feroit du ius et de succre ensemble il en vaul droit mieulx. Lhuile violat est ainsi faicte: on cuira des violettes en huile/ & la couleure sera huile violat. Elle vault aux dicrazies p le trauail de tout le corps. Qui la prent par dedes/ & en oingt son foye elle oste la chaleur: qui en oingt son front/ & les teples elle oste la douleur de chaulde cause & la chaleur. Les violettes ont vertu adoulcissant/applanant/ et amoitissant: & si refroident et laschent/ mais elles lascet peu. Elle purgent principalement la cole rouge. Elles valent a fieures tierceines et cotre la desattrempance de foye en chaleur: et contre opilation de foye & iaunice: et contre deffault dappetit cause de cole. Violettes q sont broyees & mises sur chauldes apostumes au commencement y aydent / et aussi faict lherbe. La fomentation faicte de leaue de la decoctio de celle herbe sur les piedz & le front en maladies agues faict venir le sommeil et fain de dormir. Le sirop violat doit estre plus cuict que le rosat: autremet il seroit tantost corrompu.

De verge de pastour.
Chapitre.cxxx.

Verge de pastour est chardon sauuage/ et est froide et seche. Les fueilles en appertienent seulemet a medicines vertes & seches / mais les verte sont de greigneur vertu que les seches. Elles ont vertu restrainctiue de rebouter cns & refroidir. Lempastre de la pouldre/ & de vin aigre/ et et aubin doeuf mis sur le penil et les reins vault contre flux de ventre. Aussi la pouldre prinse en vng oeuf mol vault a ce. Et aussi vault auec ius de plantain/ & a cours de temps de femmes. Et auec ce vault leaue de sa decoction/ & lestuue/ & la laueure: q la broye elle vault a chauldes apostumes au commencement: comme a herisipule/ et les semblables. Qui leplastre sur la teste raize elle vault cotre frenesie & douleur de chef de cause chaulde. Elle est moult cosolidatiue de playes nouuelles. Les oyseaulx queret les semences & vers q sont es chardons sechez sur la racine/ et chantent quad on leur donne. Isidorus dit que la racine cuicte en eaue amenuise conuoitise aux beuueurs. Cestuy chardon est tres prouffitable a la matris & ayde aux femmes a conceuoir filz.

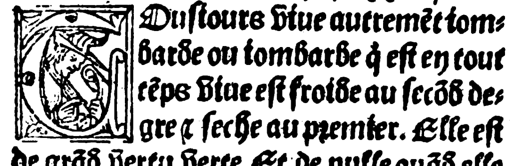
De voluble. Chap.cxxxj.

Voluble est vne herbe qui se enuelope enuiron les plantes qui luy sont prouchaines. Et est vng peult chaulde/ mais elle est moult seche: cōe le demonstre ce qlle se tord aisi: & en est vne espece q on appelle la corde des paoures: & est ceste terrestre & pleine deaue: & pour sa terrestre nature elle est constrictiue/ & pour so aquosite elle est mondificatiue/ & nettoie & adoulcist: & sont les fueilles consolidatiues de grans playes. & na pareille a elle en cest effect. On les cuict en vin/ & les emplastre lon dessus auec vin aigre. Elle valet aussi otre arsure de feu. Et en est aussi vne autre espece que lon appelle le grad voluble dot lon faict ar

¶ De saturee autrement sarriette. Chapitre.cxxiij.

Saturee ou sarriete est chaulde et seche au secōd degre. On la seme en feurier ⁊ en mars toute seulle ou meslee auec autres herbes qui veult. Potage faict ou boullie faicte de farine ⁊ deaue ⁊ de la pouldre de saturee nettoye les ꝑties espirituelles / et autāt vault a ce la pouldre cōfite. Dioscorides dit q̄ lusage de saturee est moult bon ⁊ cōuenable pour garder sante. Et la p̄et on en viāde. Albumasar dit q̄ sa propriete est de bouter hors venin / enfleures / ⁊ tortions / ⁊ de digerer la viande / et de bouter hors les superfluitez de lestomac / ⁊ de faire vriner / et faire venir le temps aux femmes. Et si aguise la veue empiree par males humeurs.

¶ De tousiours viue autrement tombarbe. Chap.cxxiiij.



Tousiours viue autremēt tombarde ou tombarbe q̄ est en tout tēps viue est froide au secōd degre ⁊ seche au premier. Elle est de grād vertu verte. Et de nulle quād elle est seche / ⁊ a vertu de refroidir. Plagelles mouillees auec son ius ⁊ vin aigre ou vertus emplastrez sur le foye valent moult a le refroidir cōtre chaleurs ⁊ ꝯtre douleurs de chauldes causes. Aussi lherbe broyee ⁊ mise dessus apostumes au cōmēcemēt les guerist en reboutāt la matiere: cōbien q̄lle griefue despuis en lepessissant. Cōtre arsure d̄ feu ou deaue on fera oingnemēt du ius de tōbarbe / ⁊ de huile rosat / et de cire / mais on ne luy doit poīt mettre des quatre p̄mieres iours / aincois y doit mettre chose pour la faire fumer ⁊ euaporer. Et pource on loingt premier de sauon / ⁊ apres dudict oingnemēt. Cōtre flux de sāg par le nez q̄ viēt de resolution de sang de foye cōme ont ieunes gēs en este: plagelles mouillees au ius de tombarbe ⁊ eaue rose mise sur le front leschaufe.

¶ De tetrait autrement herbe iudaique. Chap.cxxv.



Tetrait est herbe iudaiq̄ / ⁊ est chaulde ⁊ seche au tiers degre. Le vin de sa decoctiō ꝓcure digestiō / ⁊ guerist de douleur de lestomac ⁊ des entrailles causees de ventositez. Crespes faictz de farine ⁊ d̄ ceste herbe / ⁊ deaue cōfortēt la chaleur naturelle et fōt biē vriner. Lemplastre faict d̄ ceste herbe cuite en eaue dissoult strāgurie. Et lestuue ⁊ laueure dicelle ou leaue de sa decoctiō eschauffe la marris aux fēmes ⁊ la nettoye.

¶ De tapse. Chap.cxxvj.

Tapse est chaulde et seche au tiers degre / ⁊ la garde lō ꝑ troys ans. On la trouue en arabie / en inde / ⁊ en calabre / ⁊ la mect on en medicines vomitiues / ⁊ la doit on sagemēt broyer. Et sil aduiēt q̄l en viēne enfleure pource on frotera le lieu daucun drap mouillie en vin aigre ou lō oindra la partie enflee doingnemēt nōme populeon auec bō vin aigre. Tapse est bōne pour quaymās pource q̄ qui la broye elle faict enfler la face ⁊ le corps cōe dūg mesel ⁊ le guerist on auec ius de tōbarbe cōe dessus est dict.

¶ De tapse barbe. Cap.cxxvij.

Tapse barbe est chaulde et seche. Lestuue ⁊ la laueure du vin de sa decoctiō vault ꝯtre les emoroides aussi y vauldroit si le patient sen torchoit quād il aura este a selle. Leaue de sa decoctiō vault contre tenasmō / ⁊ aussi cōtre le flux de vētre.

¶ De thimus dont la fleur est epithimum. Chap.cxxviij.

Thimus dōt la fleur est epithimū est vne herbe moult aromatiq̄. Et est la fleur moult medicinable / car elle a vertu de purger la melēcolie ⁊ fleume / ⁊ pource

elle vault contre quartaine & contre maladie melencolieuse: et pource on en acue les medicines et aguise: et ne la doit on point donner seule: car de sa nature elle cause sincope / & faict estrecir les parties espirituelles dentour le cueur.

¶ De violette. Chap.cxxix.

Violette est froide & moiste: on en faict succre & huille violat quand elle est verte/ mais on faict le sirop des vertes et des sechez/ mais celuy qui est faict de vertes est plus vertueux. Le succre violat est faict en telle maniere comme le rosat. Le sirop est ainsi faict: on cuict ainsi les violettes en eaue/ & puis on coule tout: & de celle couleure et succre on faict le sirop/ mais qui le feroit du ius et de succre ensemble il en vauldroit mieulx. Lhuille violat est ainsi faicte: on cuira des violettes en huile/ & la couleure sera huille violat. Elle vault aux discrazies par le travail de tout le corps. Qui la prent par dedens/ & en oingt son foye elle oste la chaleur: qui en oingt son front/ & les temples elle oste la douleur de chaulde cause & la chaleur. Les violettes ont vertu adoulcissant/ applaniant/ et amotiffant: & si refroident et laschent/ mais elles laschent peu. Elle purgent principalement la cole rouge. Elles valent a fievres tierceines et contre la desattrempance de foye en chaleur: et contre opilation de foye & iaunice: et contre deffault dappetit cause de cole. Violettes qui sont broyees & mises sur chauldes apostumes au commencement y aydent / et aussi faict lherbe. La fomentation faicte de leaue de la decoction de celle herbe sur les piedz & le front en maladies agues faict venir le sommeil et faim de dormir. Le sirop violat doit estre plus cuict que le rosat: autrement il seroit tantost corrompu.

¶ De verge de pastour.
Chapitre.cxxx.

Verge de pastour est chardon sauvage/ et est froide et seche. Les fueilles en appertiennent seulement a medicines vertes & seches / mais les vertes sont de greigneur vertu que les seches. Elles ont vertu restrainctive de rebouter reums & refroidir. Lempastre de la pouldre/ & de vin aigre/ et et aubin doeuf mis sur le penil et les reins vault contre flux de ventre. Aussi la pouldre prinse en ung oeuf mol vault a ce. Et aussi vault avec ius de plantain/ & a cours de temps de femmes. Et avec ce vault leaue de sa decoction/ & lestuve/ & la laveure: & la broye elle vault a chauldes apostumes au commencement: comme a herisipule/ et les semblables. Qui lemplastre sur la teste raize elle vault contre frenesie & douleur de chef de cause chaulde. Elle est moult consolidative de playes nouvelles. Les oyseaulx quierent les semences & vers qui sont es chardons sechez sur la racine/ et chantent quand on leur donne. Isidorus dit que la racine cuicte en eaue amenuise convoitise aux buveurs. Cestuy chardon est tres prouffitable a la marris & ayde aux femmes a concevoir filz.

¶ De voluble. Chap.cxxxj.

Voluble est une herbe qui se envelope environ les plantes qui luy sont prouchaines. Et est ung peult chaulde/ mais elle est moult seche: come le demonstre ce quelle se tord ainsi: & en est une espece quon appelle la corde des paoures: & est ceste terrestre & pleine deaue: & pour sa terrestre nature elle est constrictive/ & pour son aquosite elle est mondificative/ & nettoie & adoulcist: & sont les fueilles consolidatives de grans playes. & na pareille a elle en cest effect. On les cuict en vin/ & les emplastre lon dessus avec vin aigre. Elle valent aussi contre arsure de feu. Et en est aussi une autre espece que lon appelle le grand voluble dont lon laict ar-

rache le poil/et tue les poulx.

¶ De vitriole. Chap.xxxvij.

Vitriole autrement dicte paritaire est vne herbe chaulde et seche au tiers degre. Et lappelle lon vitriole / pource que les verres en sont biē nettoyez. Elle est de grād vertu quand elle est verte: mais seche elle ne vault riēs. Elle a vertu dyaforetiq̄ & extenuatiue. Contre froidure destomac et des entrailles & la douleur q̄ y est/& contre strāgurie & dissintere: paritaire chaufee bien en vng pot de terre sās autre humeur sera mise sur le lieu doulent: ou q̄ on la cuisse en vin blāc vng peu vert ou aigre ou auec du brā. Contre strangurie et dissintere on la cuira en eaue salee & huile/& sera emplastree sur la penillere. Cuicte et māgee elle vault moult contre douleur destomac de froidure ou de vent. Qui la casse aucunement et la chaufe auec vin & bran elle appetisse enfleures.

¶ De ysope. Chap.xxxviij.

Ysope est chaulde & seche au tiers degre. Elle a vertu es fleurs et aux fueilles: & nō pas selon les racines diuretiq̄ dissolutiue cōsōptiue et attractiue. Contre froide toux vault le vin de sa decoctiō/& de figues seches. Itē le vin de sa decoction & de semēce de fenoil oste la douleur de lestomac & des entrailles. Lestuue faicte de la decoction de ysope nettoye la marris des superfluitez et torches. Aussi faict vng suppositoire de la pouldre / et de huile muscelin. La pouldre de ysope ou lherbe chaufee en vng test/et mise soubz la teste en vng sachet vault cōtre reume froide/& cōtre la luette cheute. Cōtre la reume de la luette on fera gargarisme de vin aigre ou ysope sera cuicte. Itē lherbe cuicte en vin oste la douleur qui vient de vētositez.

¶ De zinge/autrement salemonde. Chapitre.xxxix.

Zinges et salemonde cest tout vng. Elle est moult espineuse/& d ses racines on faict zingēbre en telle maniere. Prenez deux liures de miel/& vne liure de zinges biē nettoiés/& puis en mouuant et remouuant on mettra vne once ou deux de zingēbre/& la moitie de poiure seulement par telle maniere. On lauera tout p̄mieremēt les zinges/& sera gette le bois q̄ est dedēs/& puis on les cuira tresbien/& aps serōt trēchees biē menuemēt/& le miel mis sur le feu & biē estuue on mettra dedēs zinges/& le zingēbre/& le poiure. Et selon aucūs on ny mect q̄ zingēbre ou poiure: et le faict on boullir iusq̄s a tāt que tout soit suffisammēt espes. Et si en la fin de la decoction on y adiouxte pouldre de semēce de touque & de pinel ce sera tresbō po^r esmouuoir a luxure / & pour faire leuer le mēbre.

¶ De yreos autrement dicte iagleau ou flambe. Chap.xxxx.

Yreos autremēt dict iagleau ou roseau a les fueilles semblables a espees & a la fleur de couleur de pourpre ou blāche: car yris a la couleur de pourpre: & yreos la blāche. Elles sōt dune mesme vertu. Nous ne vsons que de la racine: et la cueille lon en la fin de printemps: & la seche lon: et se peult garder par deux ans. Elle est chaulde & seche au second degre/et a vertu diuretiq̄ & dissoult & euure. Cōtre le vice des parties espirituelles / et contre opilacion de foye & de rate / des rains & de la vessie/& toutes douleurs uenan de ventositez/le vin de sa decoctiō y aide. La pouldre qui en est faicte mangeu moult doulcement la chair supflue. Pour le drap & taye des yeulx on fera vng collire de la pouldre auec eaue rose.

¶ Cy fine le sixiesme liure des prouffitz champestres et ruraulx.

Cy ensuyt le septiesme liure: lequel traicte pour quoy les prez furent crees/ & quel air/ & quelle terre/ & quelle eaue/ & quelle place ilz requierent. Et aussi il traicte des boys & forestz. Chapitre premier.



Nostre seigneur crea les prez par sa bonte affin que la terre qui estoit nue fust vestue et aornee / & que les herbes qui en viendroit fussent conuenable nourriture aux gens et aux bestes en leur verdure: et aussi quand elles seroient seches. Et est assauoir quil naist es prez diuers genres & diuerses especes dherbes selon la diuersite des humeurs contenue en la plaine et superfice de la terre. Et ce a faict la tressaige maistresse nature et oeuure pour la diuersite des bestes nourrir/ lesquelles ont diuers apetiz. Les prez requirent air attrempe/ & que il soit prochain ou voisin a froidure et humeur: car se il y a superflue froidure il y aura pardurable nege & gelee qui empeschera la generation des herbes. Et si il y a trop superflue chaleur elle les degasteroit qui ne les arrouseroit trop souuent. Ilz desirent terre grasse pour auoir grand foison dherbes/ mais toutesfoys si la terre nest pas trop grasse elles en seront plus sauoureuses/ et de meilleure odeur et plus delitees. Et celle est trop mesgre il ny viendra point de herbes: car celle terre est ainsi comme terre sallee ou amere qui ne se peult vestir pour sa fieblesse et malice. Entre les eaues la meilleure est pour prez celle de pluye quand elle descend chaulde auec tonnoirre et espart. Et leaue subtille dauril et de May et generalement toute celle qui vient du ciel en este est bonne aux prez/ mais quelle ne soit gellee et trop froide comme celle

qui vient de gresle fondue. Leaue q̃ est bōne a prez cest eaue de marecz qui est clere chaulde & grasse: & puis apres de fleuues: et la derniere est eaue de fōtaine/ & de tant cōme elle sessloingne plus de sa source & de son cōmencemēt elle vault mieulx pource quelle est moins froide. Prez desirēt siege bas ou il y ait cōtinuellemēt humeur enclose/ mais si le lieu est si pfōd ql y ait cōtinuelle eaue courāt par la superfice/ & la plaine de la terre le lieu ne peult riēs valoir pour qlcōque bōne herbe ql y ait au pre / mais se tournera a nature de marecz ou d palluz/ & ny croistra q̃ ionces / et autres choses appellees en lōbart pauerie & quadrelle/ & en frācois lesche et roseaulx: et aultres herbes de paluz grosses & plaines deaue & sans saueur/ & si ne valēt riēs pour les bestes. Et si les prez sont si hault assis q̃ on ne les puisse arrouser ilz secheront legeremēt se ilz ne sont en haultes montaignes et froides: car en telz lieux cōbiē ql y viēgne peu dherbe/ toutesfoys sont elles deliees & sauoureuses/ & de bōne oudeur. Le siege du pre est souuerain qui a dessus luy ruisseau courāt dont on le puisse arrouser toutesfoys que lon veult.

¶ Cōment on procure les prez & cōmēt on les faict & renouuelle. Chap. ij.

Combien q̃ ce soit clere chose q̃ les herbes viennēt de leur nature en toutes terres ou le soleil peult suffisāment getter & espādre ses rayz toutesfoys on les peult aussi faire venir p oeuure de main en lieux chāpestres ou de boys & autres lieux. Et premierement on extirpera le lieu en septēbre & octobre/ & sera deliure de tous empeschemēs/ & non pas tant seulemēt despines de ronces & de gettons: mais de toute herbes larges dures & fermes/ & puis quād il sera nettoye laboure & remue par plusieurs arations/ & les pierres ostees/ & les mottes cassees on les fumera en la lune estāt en cressent/ & y mettra lō du fiens frais: & ql soit tresbien garde du marchis & de foulement de bestes: & par espāl quād il deuiēt moiste affin q̃ la terre en demeure vive & egale. Et si vous faictes prez en chāps gaignables on fera la place toute pareille & egalle: & serōt les motes cassees hault & bas/ & y peult on semer & espādre semence de vece auec semēce de foing: & si y peult on espādre semēre de nauetz. On ne les arrousera poīt tāt que la terre soit dure/ affin q̃ la force de lhumeur entrefluāt ne corrōpe la groe moins ferme/ mais q̃ vouldroit en aucune annee auoir prez/ & en aultre blez il si peult faire en terre mesgre par arrousemēt/ & getter au chāp eaue trouble & rēplir les fosses de terre nouuelle/ & faire la terre du chāp egale. Et ainsi se peuēt faire tresbōs prez sās qlconqs semēces dherbe/ mais si ilz sōt ainsi laissez quatre ou cīq ans on y pourra semer du froment/ & seroit bon q̃ de deux ans en deux ans on chāgeast le froment q̃ y seroit seme/ mais q̃ vouldroit faire vne ānee fromēt/ & lautre pre il se feroit biē par telle maniere a getter de leaue au chāp quād on aura oste le fromēt & le chaulme & le laisser ainsi le demourāt de leste & en authōne si lair est sec. Et lannee ensuyuāt quand le foing sera fauche il fault la terre rōpre tailler et arer deux foys ou troys / & puis la semer. Mais quād on veult auoir le grain lō ne le doit arer fors q̃ en la fin daoust quād on en aura traicte lherbe: & lors rōpre la terre & larer & retriser & semer/ & il y viēt lors bō fromēt. Aucūs les semēt chūn an/ & toutesfoys ilz cueillent lherbe du pre quād le fromēt & encore au chāp. Et si tost ql est traict gettent eaue au chāp: & vault mieulx clere q̃ trouble/ & le gardent des bestes/ & puis si taillent le grain auec lestouble / et le donnent aux bestes en lyuer/ & elles mangent

lherbe et fons littiere des estoublez/ et ainsi en font du fiens: et quand on en a taille lherbe et lestouble on aire le champ une foys ou deux ou trois/ et puis on y seme du froment ou autre ble. On procure les prez quand on oste tous empeschemens toutesfoys quilz y viennent et naiscent/ et aussi les herbes qui ny sont pas cõuenables tantost apres quil y aura fort pleu/ et que la terre sera mollee/ pource quelles se pourront arracher lors legerement: et prouffite moult aux prez quand on les fume en yver de fiens nouveau pour faire les herbes planteureuses: et encores plus se si tost quilz seront fauchez on les arrouse tresfort deux ou troys fois/ et lors ilz fructifieront fort/ mais quand ilz seront vieilz ilz seront couvers de mousse/ et pour oster la mousse. Paladius dit de vray que on y doit souvent getter de la cendre: et si le lieu est faict tout brehaingne on le airera plusieurs foys/ et puis on le unira et fera lon la terre egale: et ainsi se font prez.

¶ Comment on cueille le foing/ et garde/ et du prouffit qui en vient. Cha.iij.

Si les herbes sont venues a leur croissance naturelle on les fauchera par especial quand leurs fleurs seront en leurs beaute parfaicte / et avant quelles se sechent et cheent: car si on les fauche avant que le foing soit meur il nen sera pas si bon apres pource quil sera tousiours plein deaue/ et ne sera pas bon pour nourrir les bestes ne ferme viande pour les beufz et chevaulx de labour: et si il est trop meur/ et que la chaleur et humeur soit degastee il sera mal sade et abhominable nourriture aux bestes. On doibt secher le foing en temps beau et serain tant comme lon a esperance que la chaleur et la secheresse de lair doinent durer. Et quand il est fauche on le doit laisser au pre par ung ou deux iours avant quil soit assemble / et puis on lassemblera et respandra selon la maniere du secher: et apres sera leue et aporte soubz le tect et qui naura tect ou le mettre a couvert en mullons bien preparez que leaue ny entre. Et si la pluye survient quand il est nouvellement fauche es prez avant quil soit en mullon il nen est gueres blece/ mais comme dit Paladius on le doit retourner a la pluye avant que la partie denhault soit seche pose ores quil soit ia retourne et emmoncelle ou que ne le fust pas: et si la pluye survient apres ce quil sera retourne il sera destruict/ et ne vauldra riens. Le prouffit du foing est quil soit garde par tout lan/ et si le peult on bien garder par deux ans bon pour nourrir beufz/ chevaulx et aultres bestes qui souffrent labour pour nous et noz necessitez/ et les en peult on aider en temps de naiges quand ilz ne peuent avoir aultre nourriture. Et si le foing est delye branchu et de bonne odeur vauldra pour toutes viandes es bestes en chauld temps/ et en froid/ et leur suffira bien. Et si le foing est gros et de palus ou trop meur ou trop tard fauche il ne sera pas souffisant pour les bestes de grand labour qui ne leur secourra daucune autre pasture ou viande. Ou que ce soit par temps si froid et mauvais que les bestes ne puissent labourer: car lors tout leur est bon.

¶ Cy commence la seconde partie de ce septiesme livre comment les boys et forestz viennent de leur propre nature. Cha.iiij.

Premierement te dy que les boys et forestz viennent de leur propre nature ou quilz sont institues par art et industries de gens. Ceulx qui viennent de leur nature si naissent de la semence et humeur contenue en la matris de la terre qui par la vertu du ciel saillent hors en hault ou elles se dressent en souches de diverses plantes selon la diversite de lhumeur et de la semence et des lieux ou ilz croissent. Et vient aussi sans laide dhomme quand la semence darbre prouchain chet a terre ou que les oyseaulx les

apportēt ou q̄ les rivieres les ameinēt. Es haultes mōtaignes croissent cōmunemēt forestz ꝛ tresgrās pins ꝛ sapins/foulx/chastaigniers/chesnes/cedres/et telz arbres. Es lieux bas pleins de paluz naissent naturellemēt/saulx/peupliers/aulnes/cānes sauvages ꝛ telles plātes. Et pareillement en plusieurs lieux viennēt de leur nature plusieurs espines ꝛ de diverses manieres pōmiers/pruniers/sorbes/oliviers/ ꝛ telz arbres/ꝛ de tāt cōe la terre sera plus grasse de tāt seront les arbres plus hault ꝛ plus beaulx/mais en terre mesgre et salee ou amere il naistra espines et petiz arbres tortuz/espineux/rōgneux/ꝛ hideux. Et serōt ces boys ꝛ forestz pcurez en diverses manieres: car ou il y aura chastaigniers/pōmiers/periers/pruniers/ ꝛ telz arbres qui porteront fruict on doit extirper et purger toutes les espines rōces ꝛ estrāges plātes/ꝛ serōt les arbres portās fruictz faictz plꝰ clers pres/ꝛ serōt trēchez au plꝰ haulx lieux ou les bestes ne pourroiēt attaindre ꝛ serōt entez de greffes nobles ꝛ franches des autres arbres selō la doctrine cy devāt dōnee au secōd livre au chapitre des entes ꝛ incisiōs. Et les autres boys q̄ sōt occupez des arbres espineux et autres/et il y a beaulx arbres ꝛ nobles cōvenables pour ouvrer ꝛ faire edifices on ostera les espines/ꝛ si les beaulx arbres sont trop espes on ostera les moins suffisās/ꝛ serōt laissez les meilleurs plꝰ au cler affin q̄lz aiēt plꝰ de nourriture. Et les forestz ou ilz ny a boys q̄ pour ardoir serōt laissez fors tāt q̄ on ostera les espines ꝛ buissōs/ꝛ de chūn cinq ans ou six ans au moins on les taillera pour faire fagotz.

¶ Des boys qui par art sont faictz et ordonnez. Chapitre. v.

Qui veult planter ou semer boys il doit p̄mieremēt cōsiderer la nature ꝛ le siege de la terre ou il veult plāter ou semer/et la planter ou semer telz arbres cōe la nature du siege ꝛ la terre le desirent ꝛ requierēt/toutesfoys q̄ il en soit a la voulēte du seigñr. Et si cest en haulte montaigne ou en valee dicelle/ꝛ la terre y est deliee elle recevra tresbiē les plantes ꝛ les semēces des chastaigniers/ꝛ les doit on mettre loing lūg de lautre quarāte piedz a tout le moins/ꝛ si la terre est croyeuse ou pleine de pierres il est bō dy mettre chesne rouer ꝛ serre. Et si cest en mōtaignes chauldes loig de haultes montaignes agmandiers y seront tresbien: ꝛ si les lieux sōt tresgras ilz recevront tresbien pōmiers/periers ꝛ pruniers: ꝛ en lieux chault serōt biē oliviers/figuiers et pommiers grenates/mais es froidz ꝛ attēprez lieux seront bien avelaines/couldries/coigniers ꝛ nefsliers: et es lieux bas et moistes ou la terre est dissoulte les saulx y serōt bien ꝛ aulnes ꝛ peupliers. Et si le lieu est croyeux il est bon dy mettre ourmes/fresnes/oplꝰ ꝛ rouer: mais si cest lieu de mer ꝛ graveleux cōe brehaingne il veult pins et sapins: et en lieux de chaulx climat/palmiers masles et femelles/et sont telles choses instituees de plantes apportees dailleurs ou de semēces gettees ou plantees a la main en lieux convenables/ꝛ nest pas a oublier que il cōvient mettre deux chastaigniers quarante piedz loing lung de lautre affin quilz se puissent bien dilater en branches ꝛ faire largemēt fruict: ꝛ autant en fault il entre deux chesnes ꝛ a rouer ꝛ serre il cōviēnt vingtz piedz de distāce/ꝛ encores moins il suffiroit ces troys manieres darbres portēt glandz qui est tresbōne viāde pour pourceaulx/mais pōmiers/ꝛ periers/requierēt vingt ou trēte: ꝛ oliviers/figuiers/pommiers/de granate/noisilliers de couldre/coigniers ꝛ nefsliers/en auront iusques de douze ou a vingt piedz. Saulx pour cause des perches

ou de liures ou pour matiere de edifier se-
rōt premieremēt plantees a distance de dix
piedz/& puis secondemēt il suffira de deux
de troys ou de quatre piedz de distāce po^r ce
q̄ leur croissance est par en hault & non pas
en large. Les peupliers et oliuiers pource
q̄lz ne se espādent pas moult en largeur/et
croissēt en hault il ne les fault pas mettre
trop clers/mais pource q̄ albarus est meil-
leur sil est gros en la souche po^r les aiz qui
en sont faictz q̄ sōt cōuenables a plusieurs
choses/& q̄ sestend assez en rainceaulx il est
bon de luy donner distance de vingt piedz
ou plus:& ceulx q̄ ont grosse escorce/et qui
naissent moult legeremēt peuēt estre mis
assez espes affin quilz facent tiges et rain-
ceaulx subtilz lōgs & deliez. Oliue oplus
& fresne peuēt biē estre mis espes & larges:
car telz arbres sont brāches subtilles lon-
gues & grosses pour diuerses oeuures. Le
pin et le palmier serōt loing lung de lautre
lespace de trente piedz. Et est assauoir que
chascun des arbres dessusdictz nous auōs
assez dit ou cinquiesme liure comment on
les doit mettre es champs. Et pour ce peult
on scauoir comment on peult faire boys et
forestz si vueille suffire ce que dit en est.

¶ Cy fine le septiesme liure des
prouffitz chāpestres & ruraulx.

¶ Sensuyt le .viij. liure lequel traicte des vergiers/iar-dins/& choses delectables. Et des arbres & herbes/& de leurs fruictz:& cōment ilz doiuent estre demenez par art. ¶ Chapitre premier.



[O]Ntre les vergiers il se treuve aucuns qui sont faictz seulement de herbes: et aucuns de arbres tant seulement: et aucuns de tous les deux. ¶ Ceulx qui sont faictz de herbes seulement desirent terre mesgre et ferme affin quil y viennent herbe subtille et cheveluе et belle qui face delectation aux yeulx. Or convient doncques le lieu que lon veult appareiller pour faire vergier soit bien purger et nettoye de herbes et de racine avoultres et grandes qui est tres forte chose a faire se les racines ne sont premierement tresbien arrachees des fosses/ et le lieu bien aplanie/ et que lon y gette de leaue tres chaulde et boullant par tout et largement/ affin que les demourans des racines et des semences qui seroient encores dedens terre ne puissent germer. Et puis que le lieu soit tout rempli de mottes tresmesgres et de subtil genre: et que ces mottes soient tresbien et fort serrees et confermees a maillez de boys: et que lherbe soit foullee es piedz iusques a tant quil nen appert point. Et de lors en avant elle ystra hors petit a petit par maniere de cheveulx/ et couvreront la plaine de la terre en maniere dung drap vert. Se lon peult il est bon que le vergier soit quarre: et se est si grand quil suffise on plantera alenuiron herbes aromatiques et de souefve oudeur/ comme basilicon/ sauge/ ysope/ mariozaine/ sarriette/ mente/ et leurs semblables: et aussi autres pour avoir des fleurs/ comme rosiers/ violettes/ lys/ flambes/ et telles autres herbes et que entre ces choses et les mottes il y ait ung siege bien ordonne a plaisance et de belles mottes: et en la partie contre le soleil au dessus des sieges on plantera des arbres comme vignes qui seront ployez par telle maniere que les fueilles facent umbre sur le siege pour plaisance/ et pour garder le preau de secher: car on quiert plus en telz arbres lumbre que le prouffit du fruict: et pource nest besoing de le fouyr au piedz ne de fumer la terre. Et si doit on bien garder que arbres ny soient trop espes/ et que il ny en ait trop pource que lair en pourroit estre corrompu/ et le deffault de air nuist a la sante. Et pource tout vergier demande franc air: et trop grand umbre engendre maladies. Et aussi on ny doit point mettre mauvais arbre comme noyers/ et les semblables/ mais doulx arbres et aromatiques en fleurs et plaisans en umbre comme sont vignes/ pommiers/ periers/ pruniers/ pommiers de grenate/ lauriers/ cypres/ et les semblables. Apres les mottes il y aura grand compaignie dherbes medicinables et diverses et de noble oudeur: car elles prouffitent et aydent/ et non pas seulement pour loudeur/ mais aussi pource que elles delectent la veue pour la diversite des coleurs/ et pource on y doit mettre de la rue en plusieurs lieux: car elle est de belle verdure/ et chasse les bestes venimeuses pour sa force / et pour son amertume. On ne mettra nulz arbres au millieu des mottes/ mais la plaine et la superfice du pre demourra franche a lair pur: car lair en est plus sain: et aussi il ny aura pas toilles daraignes de branche en branche que peuent empescher la purte de lair/ et ennuyer aux passans qui autrement y pourroyent estre. Et sil se pouoit faire une fontaine courant parmy belle et pure/ elle y seroit bien seant et donneroit grand plaisance. ¶ Le vergier doit avoir regard beau et ouvert par devers orient et galerne: pource que lair en est plus pur/ et que les ventz en sont plus plaisans. Et sera clos vers mydi et occident/ pource que les ventz en sont mal sains/ troubles/ et non purs: et combien que le vent de galerne empesche les fruictz/ toutesfoys il garde merveilleusement les esperitz et la sante. Et lon quiert communement es iardins plus la plaisance/ delectation/ et sante que le fruict ne autre prouffit.

Des vergiers des moyennes personnes. Chap.ij.

Nul ne doubte q̃ selon lestat des personnes & leur puissāce & dignite lespace de la terre po² faire leur iardins doit estre mesuree quand il y a suffisāt lieu cōme de deux de troys de quatre arpēs ou de pl⁹: & puis on le doit ceīdre de fossez entour & d' hayes despines & de rosiers/ & par dessus on fera vne haie de pōmiers de grenates en lieux chaulx. En en lieux froidz d' noisetiers de prunelliers & coigniers/ & ap̄s on larrousera & fouyra de autres pars/ & puis on signera le lieu ou les arbres serōt plātez a ligne cestassauoir vne rēge de pōmiers vne autre de periers et de palmiers en lieux chaulx & citrōs/ aussi de meuriers de cerisiers de pōmiers/ & telz nobles arbres cōe figuiers/couldriers/coigniers/ & dautres sēblables chascū selō sō ordre/ & q̃l y ait distance entre les ordres de vingt piedz du moins/ & de quarāte au pl⁹ selō la voulēte du seigneur. Les grās doiuēt auoir vingt piedz de distāce/ & les petiz dix. Et pourra lō entre les arbres plāter d' la vigne noble & d' diuerses manieres q̃ dōnera plaisāce & fera fruict. On fouyra les ordres/ & appliq̃ra lon affin q̃ les arbres et les vignes viēnēt mieulx/ & serōt toutes les espaces deputees es prez/ & ostera lō souuēt du lieu les herbes grādes & estrāges/ & les sechera lon deux fois en lan affin q̃ les prez du vergier soiēt plus beaulx & aussi on plātera & formera les arbres comme dict est au cinqiesme liure/ & y fera lon treilles & tournelles es lieux pl⁹ cōuenables en manieres de maisons tentes & pauillons.

De vergiers royaulx & des autres nobles puissans & riches. Chap.iij.

Et pource q̃ les riches personnes & suffisās ont pouoir po² le² richesse & suffisāce il appertiēt a leur appetit de faire satisfactiō entiere/ & ne leur fault riens sinō art & sciēce po² biē ordōner/ & po²ce ten veuil parler aucunemēt. Si dy q̃ vergier plaisāt & delectable doit estre faict cōpose & ordōne en la maniere q̃ sensuit. On eslira vng lieu plain & nō pas en paluz ne empesche q̃ les vētz ny puissēt a plein souffler et q̃l y ait ou puisse auoir vne fōtaine courāt par les lieux dicelluy. Et q̃ ce lieu soit de vingt iournaulx ou de plus selon la voulente du seigneur/ & q̃l soit ceint de haulx murs biē aplain/ & q̃ lon y plāte en la partie par deuers galerne vng bois de diuers arbres ou les bestes sauuages se retrairōt & p deuers midy on fera vng palais moult beau ou le roy & la royne ou aultre seigñr ou dame demourerōt quād ilz vouldront escheuer ennuys & griefues occupatiōs et prendre du bon tēps ou soulas/ car de telle partie il fera vmbre au iardin en este & auront les fenestres regard attrēpe sur ledict iardin. Et nō pas greue de larde² du soleil & la serōt faictz & ordōnez les estres du iardin dessusdict & y aura viuiers po² nourrir poissons de diuerses manieres. Il y aura aussi lieures/cōnins/cerfz/cheureux & telles bestes sauuages q̃ ne sōt pas de proye. Et sur aucuns arbres pres du palays on fera grās caiges cōme maisōs q̃ aurōt tect & parois de fil darchal biē lye & tres espes ou il y aura faysās/perdriz/rossignolz/merles/lynotes/chardōneretz/tarins/serins/ & telz oyseaulx plaisans & biē chātās. Et si y aura ordres du vergier du palays daucuns arbres iusques au boys et non pas du trauers/ affin que plus legerement en puisse veoir dudict palays toutes les contenances des bestes qui seront dedēs le vergier. Et si face lō aussi au vergier vng palais a chābres & des tours q̃ soiēt to⁹ darbres seulemēt ou le roy la royne ou autres

seign̄rs ⁊ dames puissent estre sās pluyes en tēps ioyeux. ¶Ce palais po²ra biē estre faict par telle maniere. On mesurera toutes les espaces des chābres ⁊ autres places: ⁊ au lieu ou les parois doiuēt estre on plantera des arbres portans fruict. Qui vouldra q̄lz croissēt legieremēt cōe cerisier pōmiers ⁊ coudriers. Ou pour le mieulx on y plantera oliuiers / saulx ⁊ peupliers tāt par palis cōe par entes ⁊ p̄ches / on pcurera leur naissāce p̄ plusieurs annees/ ⁊ serōt formez cōe tectz ⁊ parois. Et pourra lon faire plustost ⁊ plus legeremēt le palais ⁊ la maison de perches ⁊ lyēs/ ⁊ tout enuiron y plāter vignes dōt tout ledifice sera couuert. Et aussi pourra lō faire en ce vergier tētes belles ⁊ grādes ⁊ pauillōs de lieures seches. Et puis les couurir darbres vers ⁊ de vignes. Et aussi est ce vne grand beaulte ⁊ grand plaisāce dauoir en vng vergier diuerses ētes ⁊ merueilleuses ⁊ en vng arbre plusieurs ⁊ diuers fruictz par enter/ ⁊ ce pourra biē estre faict p̄ vng diligēt labourer q̄ en trouuera la doctrine en ce liure. No⁹ deuons aussi scauoir q̄ toutes manieres darbre/ ⁊ de herbes doiuēt estre mises en vng tel vergier distinctemēt ⁊ biē deceurees lune dō lautre tellemēt q̄ lō ny puisse trouuer deffault/ ⁊ ne cōuiēt pas aussi q̄ le roy ou autre seign̄r si delecte tousio²s: mais quād il aura faict ces grās ⁊ grosses besongnes/ ⁊ aura faict satisfaction a ses gēs lors il se pourra venir rafreschir en remerciāt dieu/ ⁊ glorifiāt le souuerain seign̄r q̄ est cause acteur cōmencement ⁊ fin de toutes bōnes delectations.

¶Des choses q̄ peuent estre faictes pour la delectation ⁊ garnisone des cours ⁊ des vergiers. Chap.iiij.

Si les seign̄rs veulēt enuiron les cōbres ⁊ les cours ou entour les vergiers garnisōs darbres vers sēblās a garnisons de mur ou de plāchiers auec tours ou bastilles par telle maniere. On plātera saulx ou peupliers en parfōd au sōmet des riues q̄ ceindrōt le lieu/ ⁊ q̄lz soiēt tres bien nettoiees ⁊ deliurees de toutes espines ⁊ vieilz arbres si la terre leur est cōpetēt au ourmes biē espes si ilz aymēt celle terre/ ⁊ soyēt p̄ vng pied ou moins menez a droicte ligne. Et quād ilz serōt tresbien parcreuz on les coupera pres de terre. Et lānee ensuyuāt la lignie ⁊ les gettōs q̄ en viēdrōt serōt espes p̄ lieux dō quatre doigtz ⁊ auec pieux ⁊ p̄ches ilz serōt menez tout droit en hault iusq̄s a ce q̄ il soiēt haulcez de huict ou de dix piedz. Et quād ilz serōt parcreuz en celle haultesse on les trenchera / mais au lieu de la garnison par cinq piedz ou enuirō on plātera sēblables brāches au tēps des p̄mieres en la distāce de dix piedz. Et quād elles serōt en la haultesse dessusdō on les coupera / et auec laide des perches par deuers les p̄chaines plātes/ ⁊ aussi par deuers celles de dehors on les ployera / ⁊ celles de dehors aussi serōt ployees vers elles. Et en sera ainsi faict p̄ chascū an tāt de foys q̄ lō ait faict aīsi cōe vng plāchier si fort/ et tellemēt q̄ les gens puissent aller ⁊ demourer p̄ dessus/ ⁊ puis on laissera croistre les parties de dehors/ ⁊ les ordōnera lō en maniere de murs/ ⁊ seront mis sur lalee. Et sē pourrōt biē tailler chascū an en haultesse cōuenable auec formes dappuyes mises sur les murs/ et les entretenir en telle maniere. Et entour celle garnisō aux angles ⁊ coingnetz/ ⁊ autres lieux se on veult on po²ra plāter q̄tre arbres / ⁊ les ordōner tout droit en hault ⁊ les trēchera lon de dix piedz ⁊ reployera lon par deuers soymesmes a laide des pches/ ⁊ les mettra lō en telle maniere ⁊ facon cōe se on vouloit faire soliers / ⁊ encores les leuera lon en hault/ ⁊ formera par

telle maniere et finablement on les ployera par dess⁹ par forme de couverture et de tect de maisons. On establira sur la porte vne belle maison/et deuant ceste maison sera le solier des arbres dessusdit. Et aussi pourra lon faire maisons es cours ou es iardins a colombes vertes q̃ seront la planteres toutes grosses et trefz fichez dess⁹ et seront couuertes de cannes ou de feurres/mais toutesfois q̃ aucuns rainceaulx de chascune dicelles colombes apaire clerement par dessus le tect et le tout q̃ deffend celle colombe de secher/et garderont merueilleusement la maison de lardeur deste.

Des chosez q̃lon peult faire es lieux champestres pour delectation. Chap.v.

Le beau siege des champs apporte grand delectation/mais q̃l ny ait point de difformite de plusieurs petiz vergiers/mais vne grand quantite ramenee en vng lieu sans interualles estranges q̃ ayent droictz termes et voisinages. Et po⁹ce le seign̄r les doit pcurer pres de ses champs et vendre a ses voisins/ou eschanger les pties loingtaines supflues et tortueuses diceulx/et son champ ratifier et adrecier auec celuy de son voisin/et ceindre tout le lieu de fossez et de hayez despines vertes et darbres couenables meslez ensemble par distance egalle: et former petiz fossez et colatoires droictz par dessus q̃ sont necessaires es plaines selon la possibilite: en gardant tousio⁹s le pffit des champs: car le pffit doit aller tousiours auant la delectation es champs: combien q̃ es iardins il soit le ɔtraire. Et pource es champs ceulx q̃ donent plus grand plante de bles sont les meilleurs/et les plus prouffitables. Et doit on procurer a son pouoir q̃ aucun ruisseau deaue puisse courri par les champs pour les arrouser quand temps sera: et les destourner quand lon voudra. Et aussi on formera chemins couenables aux grans et larges champs/par lesquelz le seigneur pourra aller a pied ou a cheual: et les laboureurs aussi auecq̃s leurs beufz chariotz et charues: et par toutes les parties diceulx champs: car toutes ces choses auec le prouffit qui en vient donnent grand delectation.

Des choses qui donnent delectation enuiron les vignes et leurs fruictz. Chapitre.vj.

Cest grand delectation au seign̄r dauoir belles vignes/soit en plain ou en petites montaignes q̃ soient assises contre orient/et q̃ portent grappes de diuerses manieres de raisins. Et pource le seign̄r doit bien entendre a la planter en couenable siege et lieu gras: et la former en arbres et en treilles/mais en lieux mesgres la disposer par droicte ordonnance empres la terre: et y mettre de plusieurs manieres de vignes/et y faire de merueilleuses entes et les esprouuer ainsi come ilz ont este esprouuees de plusieurs sages/et pespal de Paladi⁹ q̃ en donne la doctrine. Dont lune des manieres est de planter vng sep de vigne empres vng cerisier ou autre arbre/et quand elle sera bien reprise on percera larbre dune tariere et boutera lon la vigne pmy le trou/et puis on estoupera tresbien le trou de boe ou dautre chose de to⁹ les costez affin q̃ le soleil ou pluie ou vent ne si boute q̃ les empesche a ioindre ensemble. Et quand la vigne sera tant grosse q̃lle emplira le trou de larbre/et tellement q̃ tout sera vny ensemble on coupera la vigne empres la racine de larbre affin q̃ delors en auant elle ait sa substance et nourrissement de larbre/et ainsi la grape sera meure au temps q̃ le fruict de larbre sera meur. Et deuez scauoir q̃ il fault oster du sep de ce q̃ sera dedens le trou de larbre la premiere escorce q̃ est seche affin q̃ elle ne lempesche a souder. Il est vne maniere de faire grapes de saueur de tyriacq̃ ou de girofle de mus

quette ou la patiue ou daultre saueur en qualite & saueur q se faict ainsi. Le sarmēt q lon doit plāter sera trēche en vne partie/ & ostera lon la moelle/ & en lieu de la moelle on mettra thyriaq ou musqte ou pouldre de girofle ou scamonnee ou daultre telles choses/ & puis ql soit tresbien estraint/ et ainsi mis en terre: & quād la grape viendra elle emportera lodeur et la vertu telle cōme ce q aura este mis dedens/ mais si le sarmēt est trāsplāte ailleurs il pdra celle saueur & vertu/ & pource il fauldra recōmēcer ce faict de tyriaq ou des autres choses & les trēter/ mais le croy biē q pl⁹ brief ce pourra estre faict si lō cōmēce a retrencher au cōmēcemēt quād les grapes cōmēcēt a meurir: & q lors on y mette la medicine/ et ql soit lie. Il est vne belle espece de vigne q na nulz pepins es raisins: & est faicte des Grecz cōe dit Paladi⁹ p la maniere q sen suyt. On regardera cōbiē le sarmēt est couuert en terre: & autāt on en fendra: & ostera lon toute la moelle & la labourera lon diligemēt/ & puis on reioīdra le mēbre arriere de la ptie diuisee/ & serōt liez tresbiē & fort/ & les remettra lon en terre. Et dit que lon doit faire le lien de papire: cest adire de ce mol ionc q est es marez q lon nōme papier & les doit on mettre en terre moiste/ & mettre diligemmēt le sarmēt reioinct entre la boulbe de squille/ & la le plōger/ car il dit po² vray q toutes choses semees & mises en terre se reprēnēt legieremēt pour layde de ceste chose. Et les autres pour le temps qlz taillēt vignes cauent vng sarmēt portāt fruict de la vigne taillee en celle vigne du hault qlz peuēt en ostāt la moelle/ & ne le diuisent point: & le lyēt a rainceaulx fichez q ilz ne se puissent retourner. Et par dessus copon ou tenaycō q les Grecz nōmēt aīsi en la partie cauee ilz fōt fusfusiō deaue p auāt ramener & resolue en graisse de sape cōme vin doulx: & puis aps huict iours ilz le renouuellēt: & aīsi fōt tousio²s iusqs a tāt q la vigne fera nouueaulx rainceaulx. Po² faire porter vignes raisins blāces & noirs les Grecz lerēt en telle maniere. Si vignes blanches & noires sont pres lune d lautre quād on taillera les sarmēs de lune & de lautre cōioingtz ensēble les oeilles des sarmēs diuisez p telle maniere que on les puisse ramener a pareille vnite/ & puis les lyer de gros iōcs q crescēt en eaue q lon appelle papier/ & les estraindre biē fort/ & les couurir de terre molle et moiste: & par aucūs iours troys ou quatre on les arrousera par aual/ et les fera lon egaulx iusqs a tāt q le germe de nouuelle fueille en saille. Et des lors de ce germe aīsi ente on pourra faire plusie²s sarmēs. Vng expt & sage hōme mafferma ql auoit ente sarmēs blancz & noirs en vne vigne demourās les sōmetz ds bouriōs ɔtinuez en ostāt & leuāt tāt seulemēt la petite escorce du millieu des bouriōs/ & q ilz estoient tresbiē reprins. Cecy se peult tresbiē faire q lon prēdra deux iettōs & ioīdra lō le²s deux oeilletz diuisez/ & les liera lon tresbiē ainsi cōe si ce fust vng seul gettō ainsi ente ou q lō pregne deux oeilletz diuisez & les roingne lō auec vne petite quātite du bois/ & les ente lon en lieu de gettō. Belle chose est aussi dauoir vin de diuerses couleurs & de diuerses saueurs. Et po²ce le seigneur saudrc de cueillir aucunes grapes po² auoir vin vert & agu: & puis on en cueille aucūes biē meures pour auoir vin fort. Et aucunes trop meures pour auoir vin doulx/ & aussi de diuerses coule²s faictes p art daultres coule²s adiouxtees sās corrōpre la saueur. On le faict aussi destranges saueurs p choses adiouxtees q dōnēt saueurs & odeurs plaisās. Et se faict ce en prenāt vne partie du moust & le mettre sur

le feu/ & y mettre les choses sauoureuses & odorãs/ & les laisser cuire en ce moust affin que le vin en prẽgne la vertu et lodeur: et puis le mettre en vng vaisseau ou il y aura autel vin ou autre bõ vin/ & tresbiẽ mesler tout ensẽble. Bon est aussi dauoir vin medicinable duql on vsera pour secourir a aucune maladie si elle viẽt/ & se peult faire legieremẽt en meslãt auec vin aucunes medicines simples ou ꝯposees q̃lz aiẽt vertu de aider a la maladie: & selõ diuerses maladies seront mises diuerses medicines. Et aussi le seigneur doit procurer q̃ il ait verius et vin aigre et sape/ cestassauoir vin doulx/ & vne passes/ cest adire grappes seches/ et telles choses q̃ sont faictes par la maniere q̃l est dit et cõtenu au quatriesme liure: car cest grãd biẽ quãdlõ trouue tost ce dont on a besoing pour ses amys. Et lon mect vne ieune grappe en vng petit vaisseau de voirre auãt que la fleur en chee on dit quelle deuiendra vng seul grain.

Des choses q̃ aduiẽnẽt enuiron les arbres q̃ dõnent delectation. Chap. vij.

C Est vne moult grãd delectatiõ au seigneur quil ait en son lieu copie de bons et beaulx arbres de diuerses manieres. Et pour ce il peult & doit procurer de nobles arbres en tous lieux ou il peult dõt il puisse auoir & cueillir bons & beaulx fruictz: & les plãter & enter en ces lieux: et les asseoir en bõne ordre non pas a lu volee cõme lon faict cõmunement. Aincois mect lon les grans loing a loing pour eulx estendre / et q̃ trop grand vmbre nẽpesche leur fruict a venir. Et les arbres de petite quãtite plus pres a pres/ et les former tout selon ce qui appartiẽt a leur nature. Lõ doit mettre les greigneurs arbres a la partie de septentrion & occident. Et les moindres deuers mydi et orient. On deura faire entes merueilleuses a ceulx qui en essayent et font lexperiment/ cõe lon peult enter en vng trõc mesmes pommiers/ coingniers/ poiriers/ nesfliers/ sorbes/ & telz arbres. On ante aussi põmiers en saulx & en peupliers et vigne: en oliuier & en meurier. Et si lon ente peschier en espine sagine on y cueille nesfles plus grãs et meilleurs q̃ les autres. Et si lon ioingt peschiers & agmãdiers ensẽble en telle maniere q̃ les oeilles soiẽt ioingtz et entez en prunier / le fruict aura la chair de peschier/ & les noyaulx aurõt la saueur & la nature dagmãdes. On peult ẽter meurier en ourmes/ mais il deuiẽt moult grãd sãs pfit. Marcialis afferme q̃ lon faict grains q̃ sõt blãs en põmes grenates si en argille et croye on mect la quarte partie de plastre/ & puis q̃ on mecte de ceste terre a la racine p trois ans: & si dit aussi q̃ lon faict leurs põmes de merueilleuse grandeur si lon couure vng pot de terre entour larbre de grenate/ & on clost dedans ce pot le rainceau auec la fleur affin q̃ nen saisse hors/ & q̃l soit lie a vng pieu/ et q̃ le pot soit couuert cõtre leaue/ quãd ce viendra en autonne on trouuera la põme du gros du pot. Et dict pour vray q̃ ce peult estre tresbien en May et en Juing. Varrõ le declaire autremẽt: & dict q̃ si les põmes grenates non meures quãd elle tiẽnẽt encore a leurs rainceaulx sont mises en vng pot sãs fons celles qui aurõt este mises en cõtre la terre/ et couuertes par deuers le rainceau tellemẽt q̃ lesperit de par dehors ne les esuẽte serõt nõ pas seulemẽt gardees entieres / mais serõt pl9 grosses que larbre ne les aura oncq̃s mais portees. Pour faire vng figuier porter diuers fruictz on prẽdra deux rainceaulx de figuiers lung de blanche figue/ & lautre de noire: et puis les ioindra lon ensemble et tordra & liera & estraindra lon si fort quilz soient contrainct de mesler leurs germes/

Nota

et soient bien couuers fumez & vnis de hu-
meurs ou ilz se prendront a germer oeillez on
les liera par aucune connexion / et lors le
germe donra deux couleurs parquoy on con-
gnoistra la vnion & la diuision. Pour garder
roses vertes auant quelles se monstrent on les
enclorra en vne canne verte qui sera trenchie/et
puis on laisse reioindre la fente/& apres on tail
lera la canne au temps que lon vouldra auoir ro
ses vertes. Aucuns les mettent en vng pot
de terre gros & fort bien garnis / & les en-
fouyssent en terre bien couuertes / et ainsi
les gardent. Pour faire venir cerises sans
noyaulx. Marcialis dit que si lon taille le ce-
risier tendre de deux piedz/& que on le fende ius-
ques a la racine/& que lon oste la moelle de chas-
cune partie a vng cousteau ou a autre in-
strument/& puis que on reioingne les parties
ensemble/& que elles soient bien liees & fort/et
oingtes de fiens ou de terre glaire par le som
met de la coupeure & des fentes / & il sera con-
solide apres lan en lautre trace/ & apres on len
tera dung getton qui naura point encores por-
te de fruict/& celuy portera cerises sans os
et sans noyaulx. Si lon trenche vng petit
rainceau de cerisier/et que lon oste la moelle
par dessus/& que lon mette de la scamonee en
lieu de celle moelle il portera cerises qui las-
cheront le ventre. Et si on y mect du musc le
fruict emportera lodeur/& ainsi des autres
choses: ou si lon y mect de lazur ou autre
couleur ce fruict en emportera la couleur.
Les Grecz afferment pour vray que vng pes-
chier naistra escript si on enfouyst en terre
les os/et par sept iours apres la ou ilz se com
menceront a monstrer on les ouurira & ostera
lon les noyaulx/& la on escripra de cynabo
re/& puis tantost on les reliera dedens leurs
os/& les renfouyra lon tresbien ioinctz. Si
lon plante vng peschier en vng saulx pres
lung de lautre/& apres on encline la saulx
en maniere darc & que il soit percie au millieu
et que on mette au trou du peschier la plante:&
puis que le demourant du trou soit tresbien
estoupe de cire de terre glaire ou de boe:et
que on y assemble de la terre largement iusques au
lieu du trou:et apres vng an ou deux passez
le bois du saulx ou du peschier sera ioinct.
et mis a vng dessoubz larc du saulx on tren
chera le peschier & sera nourry tout de lhu-
meur du saulx le fruict viendra sans no-
yaulx.

¶ De delectations des iardins & des herbes. ¶ Chap. viij.

Pource que cest grand delectation
au seigneur dauoir iardins bien
dispose/laboure / & ordonne par
art il doit procurer douoir iar-
din en terre grasse & deliee ou il y ait fontai-
ne ou ruisseau courant par certaine espace si
faire se peult pour larrouser en este. Et la
doit auoir de toutes manieres dherbes tant
pour manger comme pour medicine selon ce que na
ture le requiert: & que il en face aires bien for-
mees/& proportionnees a cordes du long & du
large comme il est plainement dict & declaire au
sixiesme liure:& la doit auoir tousiours lar-
gement fiens affin que il nennuye a regarder pour
la maigreur & secheresse/& pour y prendre
plus grande delectation il y doit faire mettre
choses nouuelles & non acoustumees: car on
y peult bien faire aucunes choses naturelles
qui semblent estre bien miraculeuses a aucunes
gens: car qui prendroit crote de chieure / et la
perceroit subtillement dune alesne/& mettroit
dedens semences de laictues/de cresson/ de eru-
que/de rais/& enueloperoit la crote de fiens
& la mettroit en terre tresbien labouree / & la
planteroit en vne royere petite & courte le ra
san se tourneroit en racines/& les semences
en hault/& la laictue sourt auec/ & ainsi tout
se lieue & sault hors en gardant la saueur de
toutes. Si lon gette plusieurs semence de por
reaulx assemble & liez ensemble/ & puis mises

ainsi en terre il en naistra de toutes ung grand potreau. Apres si lon mect au chef du potreau la semence de navet sans fer/ & que il soit plante lon dit que il croist merveilleusement / ou plusieurs semences mises en ung estroit pertuis tout cela croistra en ung tresgrand potreau. Si lon mect eaue en ung vaisseau patent et ouvert soubz une cocombre citrule ou courge deux paulmes dessoubz elles seront faictes telles. Aucuns sont ainsi come Albert lentend qui entent la fleur de concombres qui est trenchee avec le chef de sa vigne dedens une canne dont ilz ont par devant percie tous les neux / & la vient une concombre de merveilleuse longueur et trop estendue. Elle craint tant lhuile que qui la mect empres elle se ployera comme ung arc/& toutesfois quil tonne de paour elle est convertie. Qui vouldroit enclorre la fleur de concombre en ung vaisseau de terre daucune diverse forme/ & la lyer illec ainsi quelle est tenant en sa vigne le fruict se formera en semblable forme soit de homme ou de beste: telle come la forme du vaisseau luy aura donee. Toutes ces choses afferme Gargilius/ Marcialis: & si afferme une merveilleuse besongne de Azimo: & dict quil a maintenant fleurs de couleur de pourpre maintenant blanches/maintenant rosees: & si lon seme souvent de celle semence elle se convertist une fois en poulieul une autre fois en sinzimbre. Hermes dict que quand les courges sont plantees en cendres des os humains/ou selon lexemplaire en chaire des os humains plantez et arrousez dhuile quelle faict fruict le neufviesme iour. Et est une chose bien merveilleuse que les semences qui sont au vaisseau de la courge/et les grains qui sont au sommet dehault font longues courges & gresles: & ceulx qui sont au millieu les font grosses/et ceulx qui sont au bout daval les font larges.

¶ Cy fine le huictiesme livre des prouffitz champestres & ruraulx.

¶ Sensuyt le. ix. livre: lequel traicte du prouffit qui vient de toutes les bestes que lon nourrist pour bien comun/& aussi des volatiles/& des mouches a miel. ¶ Chapitre premier.





Es liures que nous auõs cy deuãt ordonnez appert assez des champs ⁊ des vignes/ des arbres / et des iardins/ des prez/des boys/⁊ de tout leur prouffit/ ⁊ des choses q̃ appartiennẽt a delectation tãt en vergiers cõe en merueilles de herbes ⁊ darbres faictes par art. Mais en ce.ix.liure no⁹ traicterõt des bestes q̃ sont nourries es villes pour prouffit ⁊ delectation. Et affin q̃ lanciennete ne viegne en ignorãce/ no⁹ deuõs scauoir q̃ si comme dit Varron le tresnoble philosophe. Que au pmier tẽps anciennemẽt ilz estoyẽt bestes ⁊ hõmes qui viuiẽt naturellement des choses que la terre apportoit de sa nature sãs labour. Apres ilz descendirent de ceste vie en la seconde ⁊ labourerẽt les chãps ⁊ les pastures/⁊ se prindrent a labourer pour auoir prouffit des chãps ⁊ des fruictz/⁊ planter arbres/tailler ⁊ labourer/⁊ cueillir les fruictz / ⁊ prẽdre bestes/lier ⁊ẽclorre/les adoulcir ⁊ apriuoiser. Et cõmẽcerent aux moutõs/⁊ aux brebis pour le legier labour et prouffit: pource q̃ ce sont doulces bestes/ ⁊ tresnoble viãde a hõme ⁊ a femme: tant en chair cõme en laict/fromages/ ⁊ laines a vestir / ⁊ le cuir a chaulcer. Et puis se prindrẽt aux aultres bestes apriuoiser q̃ leur semblerẽt bõnes ⁊ prouffitables aux gens. Et encore ce nonobstant en est il plusieurs sauuages en diuers lieux: car on dit q̃ en frise il y a grans assemblees des ouailles / en samocratie chieures/en ytalie moult de porcz sauuages. Chascun scet q̃ en dardane mede/ ⁊ trace a plusieurs beufz sauuages/asnes sauuages en fusie / et cassine / et cheuaulx sauuages oultre les espaignes. Je vueil doncq̃s dire des bestes a nourrir q̃ le scauray/⁊ q̃ iay peu scauoir tãt de la doctrine des anciens sages cõme de lexperience de ceulx de maintenãt. Et pource que plusieurs ne sõt pas certains en plusieurs choses/ et les sages / et les moins sages sont faictz pl⁹ sages ⁊ certains par experience. Je laisseray aux sages/⁊ par espẽal a ceulx qui sont expers en telles choses lacomplissement de cest oeuure: car cõme dit le philosophe. Experience a faict lart: et par especial experience a qui naturelle raison est adioincte. Et pource que entre les bestes le cheual est plus noble/⁊ le plus necessaire/ tant a roys/a princes /⁊ seigñs en tẽps de bataille/⁊ de paix: cõme a prelatz deglise ⁊ a autres/ie diray pl⁹ a plain des cheuaulx/ ⁊ apres des autres ensẽble ausq̃lz plusieurs choses appartenãs aux cheuaulx pourrõt estre appliq̃es po² la sẽblãce de leur nature.

De leage des cheuaulx ⁊ des tumentz. Chap.ij.

Eulx qui veullent auoir compaignie et nõbre de cheuaulx ⁊ tumẽtz ne doiuẽt ignorer ne mettre en oubly de regarder le tẽps ⁊ leage/⁊ regarder q̃lz ne soient point de moindre eage q̃ de troys ans: ne plus vieilz q̃ de dix. On congnoist leage des cheuaulx/et pres que de toutes bestes qui ont les ongles diuisez/ ⁊ qui mesmes sont bestes cornues cõme dit Varrõ ⁊ Paladi⁹/ q̃ le cheual en trẽte moys pmiers perd ses dentz du milieu/deux dessus/ ⁊ deux dessoubz. Et quand ilz cõmencent a venir au quart an ilz en gettẽt autãt des plus prochaines/⁊ les premiers perduz reuiẽnent. Et quãd le quint an cõmence ilz en perdẽt aussi quattre autres/deux dessus/ et deux dessoubz des prochaines / lesquelles quãd elles renaiscent elles se cõmencẽt a emplir au sixiesme an. Au septiesme an ilz les ont toutes acõplies et apportees. Et quãt ilz sont plus vieulx ilz reniẽt a demõstrer de quel eage ilz sont fors q̃ tant q̃ quãd les

dẽtz sõt faictes brochez & ployez & les sour
cilz chanuz et le coste dessoubz: cest adire
vne cõcauite/car quãd ces choses apperent
lon dict q̃ ilz ont seze ans. Vng sage hõme
expert de nostre tẽps dict q̃ le cheual a dou
ze dentz: cest assauoir six dessus et six des
soubz q̃ sõt toutes par deuãt p lesq̃lles lon
congnoist leage des cheuaulx et le tẽps/et
puis ilz ont les escalõgnes/& puis ilz ont
mollieres/& peult estre q̃ le cheual en a plu
sieurs: & lors les dẽtz sõt doubles & si peult
estre q̃ le cheual gette aucunes de ses dẽtz
& q̃lles ne renaiscẽt plus & ce ne nuist point
au cheual fors q̃ a la pasture: pource q̃ ilz
paiscẽt des dẽtz de deuãt/& par ce ilz seront
de moindre pris / mais ilz mascẽt par les
mollieres. Les p̃mieres dẽtz q̃ ilz muent
sõt deux dẽtz de dessus & deux de dessoubz
q̃ lõ appelle p̃miers mors: & lors on lappel
le poulain de p̃mier mors. Et dit on que ce
est faict au p̃mier an: & puis il mue les qua
tre autres dẽtz prochaines deux dessus et
deux dessoubz q̃ lon appelle moyẽnes: & ce
est le second mors/ & lappelle lon du second
mors. Et puis il mue les autres q̃tre dẽtz
deux dessus & deux dessoubz q̃ lon appelle
quarrees: & ce est le troziesme mors/& lors
on lappelle cheual. Et quãd le poulin naist
il naist auec rãches/& puis luy viẽnẽt esca
lõgnes & aucunesfoys ces escalõgnes luy
naiscẽt si tres lõgz q̃ ilz ẽpeschẽt le cheual
a moudre sa puuẽde & aussi a engresser. Et
pource les marechaulx leur taillẽt ceulx.
Et quãd le poulain est faict cheual les dẽtz
luy sõt faictes moins estraictes & plus au
large/& les testes des dẽtz deuiẽnẽt noires
& se eslõgnẽt/& serõt chanulz p aucũs ans.
Et quãd ilz cõmẽcẽt a ẽuieillir la couleur
des dẽtz deuiẽt blãche/& se trespasse a cou
leur de miel/& puis sõt blãches cõme cou/
leur de poiure/& deuiẽgnẽt plus lõgues: et
toutesfoys aduiẽt il aucunesfoys que sãs
vieillesse le cheual a de sa nature longues
dẽtz: & pource aucũs rõgnẽt les dentz aux
vieilz cheuaulx pour sembler ieunes.

¶ De la forme des bonnes iumẽtz
pour concepuoir/et comment on les
doit tenir & ordõner. Chap.iij.

IL cõuiẽt ce dict Varrõ q̃ la for
me soit moyenne: car elles ne
doiuẽt poĩt estre trop estroictes
ne menues par le col/et doiuẽt
auoir les ventres larges. Les cheuaulx q̃
lõ veult ordõner po' aller aux iumẽtz doi
uẽt estre de plain & grãs corps & beaulx/et
de noble forme sãs default de bõne poictri
ne cõuenable po' paistre aux prez/& p espe
cial en herbe en establez/et en cratches du
foing sec: quãd les iumẽtz aurõt polcne on
leur donnera deux fois le iour de forge: et
quãd au cõmẽcemẽt q̃ on veult q̃ le cheual
lassaille on doit entẽdre q̃ il lassaille si q̃ le
poulain naisce entre le eq̃nocce de printẽps:
cestassauoir demy mars iusq̃s au solstice q̃
est en my iuing: affin q̃lle poulaine en bon
tẽps ou il y ait asses dherbes / et q̃ la mere
ait abõdãce de laict: car les mẽbres du pou
lain en serõt plus grans/& naistra le pou
lain a douze moys. Et ceulx qui naiscẽt en
autre tẽps sont de petit prouffit. Lon doit
mener le cheual a la iument deux fois le
iour au matin et au vespre. Mais quãd la
iumẽt est liee on les enuoye plus hastiue
mẽt: car les cheuaulx meutz de ardeur fru
strẽt & pour neãt ne gettẽt point semẽce: et
les iumẽtz monstrent q̃lles en ont assez eu
par ce quelles se defendent. Mais se il y a
aucũ ennuy de saillir lon prẽt le moyau de
squille/& le broye lon auec eaue iusques a
lespesseur de miel/et puis lon touche de ce
la nature de la iument/& puis de ce lõ tou
che les naches du cheual. Lon doit aussi
scauoir que le cheual doit estre engendre de
scallion q̃ lon appelle en commun langaige

garagnum et en fràcoys bien diligēment garder quil nait point ou comme neāt este cheuauche et du moindre labour que lon pourra: car de tant que il couuoite plus la iument de tant il gette plus de semence et plus forte/ & sera le poulain engendre plus grand et meilleur au ventre de sa mere: et doit on biē garder la mere quand elle aura conceu que elle ne soit trop grasse ne trop mesgre/car de trop grand gresse se part par dedens le lieu du poulain/ et se restraint si que ses membres ne se peuent bien dilater ne eslargir. Et quand elle est trop maigre elle ne peut biē ne assez nourrir sō poulain si en deuiēt maigre et chetif. Comme dit Paladius la iument preins ne doit point estre efforce ne contrainte ne souffrir fain ne soif ne estre mise en lieu trop estroit. Lō doit soubzmettre les nobles et belles iumentz/ & q̄ nourrissent les masles de deux ans en deux ans affin q̄ elles dōnent grād foyson de laict pur a leurs poulains. Les autres peuent souuent aller au plaisir si q̄ le cheual admissaire doit estre de cinq ans au moins/ & la femelle cōceura droictemēt a deux ans. Et si elle passe dix ans selon vng liure la lignie en vauldra mieulx: et selon lautre liure la lignie q̄ en viendra sera paresseuse et lente. Varron dit que il cōuient que les iumentz preins ne labourēt point ne demeurent en lieu froidz pource q̄ le froid leur griefue pour lors grandemēt. Et pource lon doit garder es estables quil ny ait humeur sur la terre/ & que les huys soiēt cloz et les fenestres fermees/ et entre leurs mangeoueres on mettra longs bois pour les diuiser q̄lles ne se entrebatent: et si dit que lon ne doit pas emplyr de viande la iumēt preins ne laisser aussi auoir fain.

De la natiuite du cheual et comment on le doit tenir quād il est ne. Chap.iiij.



Ce le tēps q̄ la ium[ent] poulaine est venu il est bon q̄ le poulain naisce en lieux pierreux & mot teux pource q̄ de ce les ongles luy en sont plus durs quād le lieu est dur & pierreux & de ce q̄ il est motteux les cuisses luy en sont meilleures pour le labour daller hault & bas. Et quand il sera ne il suyura sa mere par bonnes pastures par deux ans sans plus pource q̄ des lors il cōmēce de sa nature a soy esmouoir daller a iumēt & se il alloit a sa mere ou a autre iument il en vauldroit pis / et en pourroit estre blece en aucūe partie de soy. Et se il pouoit estre par troys ans en pasture sans sa mere / et sans aultre iumēt il luy proffiteroit moult grādemēt au sauuement de ses cuisses & de tout sō corps. Quāt les poulains sōt faictz de cinq moys/ & ilz retournent a lestable on leur donnera farine dorge molue auec le bran/ & si mēgeuēt voulentiers autre chose nee en terre on luy doit donner comme dit Varrō. Quāt ilz serōt dūg an on leur donnera orge & bran iusq̄s a tāt q̄lz serōt ablatez/ & ne les doit on poīt oster du laict auāt deux ans: & tāt q̄ ilz serōt auec le's meres on les doit toucher des mains affin q̄ quād ilz serōt separez de le's meres ilz ne se espouantent. Et pour ceste cause illec on pendra freins a leurs colz affin q̄ les cheuaulx en leur ieunesse se acoustumēt a veoir la face des gens/ & a ouyr la noise des freins.

De la maniere de prēdre les poulains et de les apriuoiser. Chap.v.



Quāt le poulain est de deux ans on le doit lier doulcemēt a vng gros lac de forte laine pource que la laine est plus molle et plus souefue q̄ lyn ne chanure. On le liera en temps doulx et vmbrage / car qui le lieroit en chault il se esmouueroit trop po[ur] la desacoustumāce & se po[ur]roit blecer: quāt

il sera prins & lye on le mettra avec aucun cheual priue pour la priuoiser. Varron dit q le cheual en vault mieulx sil est apriuoise quand il a troys ans acomplis des lequel têps on luy dônera farine laqlle est necessaire chose a purger la poictrine du cheual et le doit on faire par dix iours/ et quil ne mâgeusse autre viande. Des le vnziesme iour iusques au quatorziesme & dix iours oultre on luy dônera de lorge petit a petit & puis moyênemêt essuyer & estre hors de lestable: & sil a sue on le doit oingdre de huylle: & si le têps est froid lon fera du feu en lestable. Po² lapriuoiser on luy fera double retegnal autremêt dit cheuetre d fort cuir/ & quil en soit lye a la basse mâgeoire affin q p sa cruaulte il ne se blesse aux cuisses ou en aucunes parties de son corps: et le laissera lon acôpaigne daucuns cheuaulx priuez laplanera lon doulcemêt de la main/ & le touchera lon souuêt iusqs a tant ql sera doubte de son maistre ne aussi on ne luy doit faire nul grief/mais doulcemêt aplanier/& aucunesfois lauer les piedz/& frapper de la main sur la plâte côe si lon le ferrast/& luy doit on mettre deux ou trois fois le io² vng enfant dessus vne heure en seant vne heure sur le vêtre ou aucune autre chose.

¶De la garde des cheuaulx.

Chapitre.vj.

On dônera telle garde au cheual vng cheuetre faict de fort cuir & mol q lô mettra en la teste & au col du cheual/& luy liera lon les deux piedz de deuât daucû liê de laine/& sera lye en lûg des piedz d derriere affin q il ne puisse aller. Et ce est faict affin de luy garder la sâte d ses cuisses. Le lieu du cheual sera tenu bien net de nuict & de iour: on luy fera lytiere de paille de gros foin iusqs au genoul/ et au bien matin on luy ostera/& luy essuyera lô le dos/les cuisses/et tous les membres a vne touaille/ et puis on le mettra a leaue petit a petit: toutesfois lon tiêdra le cheual tât au matin côme au soir en leaue iusqs aux genoulx lespace de trois heures ou enuiron/& q leaue soit froide soit de mer ou eaue doulce pource que telles eaues naturellement sechent les cuisses du cheual tant pour la froidure de la doulce côe po² la secheresse de la mer: et en sont les humeurs deffendues a descêdre aux cuisses lesqlles humeurs sont causes de le²s maladies. Et quâd il retourne en lestable il ny entrera point iusqs a tant que on luy aura essuye les cuisses & les iâbes pource q les fumees de la chaleur leur feroit venir galles & mauuaises humeurs en le²s cuisses mouillees. Cest chose proffitable au cheual quil se acoustume a mâger a terre empres les piedz de deuât affin que il alôge son col/& quil lestêde pour prêdre sa viande: car le col en est plus beau et plus prouffitable a veoir/ et les cuisses en ont plus grâd croiscence. Le ieune cheual doit mâger foing/herbe/orge/auoine/& speaultre & telles choses: car le foing & lherbe pour leur humeur luy croiscent & eslargissent le vêtre & tout le corps/& quâd il sera de eage acomply il mâgera paille dorgegê dont il sera engresse suffisamment/et le trouue lon en chair côuenable po² mieulx labourer: et le garde lon quil ne soit trop gras ne trop maigre: car les humeurs luy descendroient de leger aux cuisses/ et luy feroient maladies qui souuent viennent aux cuisses des cheuaulx: pespecial quâd on les faict trauailler souldainement/et se il estoit trop maisgre il seroit plus feble et plus laict a veoir. Quât le cheual sera de pfaicte eage en printêps il mâgera seullemêt des herbes po² soy purger & nô pas es tardis/mais dedês sô estable/& q il soit couuert daucune grosse estoffe de laine affin q

la froideur de lherbe ne le refroide et face
malade. Leaue po᷑ abuurer le cheual soit
vng peu salee ⁊ souuentemēt courāt ou vng
peu troublee pource que telles eaues sont
chauldes ⁊ grosses plus nourrissans ⁊ cō-
uenables a leurs corps: car leaue froide et
fort courāt ne les nourrist pas si biē. Lon
doit ferrer le cheual de fers ronds couena-
bles ⁊ doulx/⁊ q̄ les ongles en soient bien
enuirōnez: car la doulceur ⁊ legerete du fer
rendra le cheual leger ⁊ expert a leuer les
piedz et lestraincture fera les ongles plus
grands ⁊ plus fors. Le cheual eschauffe ou
suant ne doit boire ne māger iusq̄s a tant
ql soit couuert ⁊ pourmene si q̄ sa chaleur ⁊
sueur en soit hors. Scauoir deuons q̄ des-
acoustumeemēt cheuaucher tard nuist au
cheual/mais cheuaucher au matin luy est
bō. Le cheual doit auoir couuerture de lyn
en este pour les mouches: ⁊ en yuer couuer-
ture de laine pour le froid. Qui veult gar-
der la sāte du cheual on le doit saigner qua
tre fois lan de la veine du col acoustumee/
cestassauoir en printēps en este/en autōne/
⁊ en yuer. No⁹ deuōs scauoir q̄ le cheual biē
⁊ diligēmēt garde si on le cheuauche attrē
peemēt cōme il appartiēt peult demourer
en sa force iusques a leage de vingtz ans.

¶ De la doctrine ⁊ moriginatiō des cheuaulx. Chap. vij.

On doit en la doctrine des che-
uaulx p̄mieremēt bailler vng
frein leger ⁊ doulx dōt le mor-
dant soit oingt de miel ou dau
tre liqueur doulce: car le cheual len souffrē-
dra plus voulentiers pour sa doulceur/ ⁊ re-
prēdra vne aultre fois. Et quād il receura
doulcemēt le frein on le menera p aucuns
iours au matin ⁊ au soir par le frein iusq̄s
a tant q̄ il suyue doulcemēt son maistre/ et
puis apres sās estriez ⁊ sans selle on mō-
tera dessus le plus doulcement q̄ lon pour-
ra en le menāt a petiz pas doulcemēt cou-
rant a destre ⁊ a senestre: ⁊ [illegible] q̄ aucū
hōme voise a pied deuāt/⁊ le cheual le suy-
ue/⁊ chascū iour on le cheuauchera en lieu
plain sās pierres ⁊ cailloux en cōmencant
du matin iusq̄s en my tierce. Quād il aura
este ainsi cheuauche lespace dūg moys sās
selle on luy mettra la selle doulcemēt sans
noise/⁊ le cōduira lon ainsi iusq̄s au tēps
dyuers. Quāt le cheuaucheur sera monte
sur le cheual ne le face poit aller iusques a
tant que il aura mis sa robe a point: car le
cheual est plaisant a son maistre. Quāt le
froid temps sera venu lon doctrinera ain-
si le cheual. Le cheuaucheur le fera troter
au biē matin par terres arees en le retour-
nant tāt a destre cōe a senestre par le frein/
⁊ que la rene destre du frein soit pl⁹ courte
dūg poulce q̄ la senestre/pource q̄ il est pl⁹
enclin a la senestre. Et si luy semble bon il
dōnera pl⁹ fort frein pour le mieulx tenir/
et le fera troter par terre arree et non aree/
par terre plaine et motteuse pour acoustu-
mer a leuer les piedz ⁊ les cuisses plus le-
geremēt / ⁊ aussi par lieux de sablō ⁊ pier-
res: ⁊ quād il scaura biē troter par tous ces
lieux il le menera le galop par toutes ces
places mesmes/et le fera vng peu saillir le-
gerement/⁊ ne fera cecy q̄ vne fois le iour/
car sil faisoit trop galoper le cheual deuiē-
droit trop retrograde. Et si doit le cheuau-
cheur garder au cōmencement du cours/et
en courāt ⁊ galopant q̄ il tienne les renes
du frein aux mains / et bas sur le dos se q̄
quād le cheual baissera le col quil encline
la teste tāt que la bouche se tourne vers la
poictrine: car il en verra mieulx la voye/et
sen tournera pl⁹ legeremēt de toutes pars/
⁊ en sera plus aise a retenir a la main. Lō
doit considerer la durete ⁊ la mollesse de la
gueulle du cheual/⁊ selō ce luy baille frein
conuenable dont il est moult de manieres:

car les vngs freinz sont durs/ et les autres molz/ les autres tres fors/ les autres tresdurs: et les autres moyens. La forme de ceulx cy ie la laisse aux ouuriers qui bien le scauent. On le doit souuent cheuaucher parmy la cite/ et par especial pmy les rues ou il y a faures et noises de marteaulx/ car de ce ilz perdēt paour et deuiēnent hardiz: et se il a paour de passer par telz lieux on ne le doit pas poindre trop fort ne ferir desperons/ mais le mener doulcement pour luy acoustumer. Et doiuēt ces choses icy estre gardees a la doctrine des cheuaulx iusqs a tant q̄ les dentz luy muent q̄ aduient en leage de cinq ans: et quād les dentz seront muees on leur extirpera et arrachera de la roue de dessoubz quatre dentz/ deux dune partie/ et deux dautre: et sōt ces deux appellees scaliōs: car ilz sont cōtraires au mors du frein/ et quād elles serōt arrachees on les laissera guerir/ et puis apres doulcemēt on luy mettra le frein/ et ne doit estre la bouche du cheual ne trop dure ne trop molle/ mais moyēne. Et deuons scauoir q̄ de ce q̄ on arrache ces quatre dētz le cheual en est plus gras et plus amiable: et quād ces dētz serōt ainsi arrachez on le menera et cheuauchera lon le galop en faisant petiz saultz et en encōtrans cheuaulx allans et venās pour le acoustumer de entrer et yssir en leurs cōpaignies. Et si lon trouue frein cōuenable au cheual on ne le deura point muer affin q̄ la bouche du cheual nen vaille pis/ et quand le cheual sera acoustume au frein on luy apprendra a courir/ et le fera lon courir biē matin chascūe sepmainne vne foys par voye bien vnie lespace du quart de vne mille au cōmencement: et puis apres on ly acoustumera a courir presque vne mille ou plus sil plaist. Et deuōs scauoir q̄ de tāt q̄ le cheual sera plus souuēt couru par mesure attrempee il en sera plus leger et plus ignel pour lusaige toutesfois il aduient le cōtraire q̄ de souuēt courir vng cheual il en est faict plus cruel et se courrouce q̄ le haste trop et pert vne grād partie de son acoustumance. Et deuōs scauoir puis q̄ le cheual est acoustume de soy esfreer le cheuaucheur le doit souuēt faire galoper courir et saillir attrempeemēt par mesure: car trop grād repos le feroit pesant et oublier sa coustume et sa bōne doctrine. Et ces choses dessusdictes appartiēnent a cheuaulx de cheualerie/ car aucuns sont deputez de traire a la charue/ les autres a sommiers/ les autres a pilliers. Et aucūs veulēt auoir leurs cheuaulx doulx et debōnaires si les couiēt chastrer: car il en sont plus paisibles.

¶ Pour scauoir congnoistre la beaulte du cheual. Chap. viij.

On cōgnoist le beau cheual quād il a le corps grād et long/ et tous les mēbres bien respōdans a sa grandeur/ et en sa longueur par proportiō/ et q̄ la teste soit gresle seche/ et conuenablement longue/ la bouche grande/ et fendue: les narines enflees et grandes/ les yeulx gros et nō pas enfoncez/ petites oreilles et esueillez/ vng peu de crins et plains/ le col long et gresle vers la teste/ grosse poitrine et cōme rōde/ court dos et plein/ reins rondz et gros/ costes grosses comme celles dung beuf/ le ventre long/ les hanches longues et tendues/ les fesses longues et larges/ la queue longue a vng peu de poil/ les crouppes larges et bien charnuz/ les gerretz assez grans et secz/ les faulx courtez comme vng cerf/ les cuisses bien amples et velues/ les ioinctures des cuisses grosses et courtes comme vng beuf/ les ongles des piedz grās et durs et cauez ainsi comme il appartient: et q̄ le cheual soit vng peu plus hault en la partie derriere que deuāt ainsi cōme le cerf q̄ porte le col esleue et soit gros

empres la poictrine. De la couleur du poil sõt diuerses opiniõs / mais plusieurs diẽt que le bayart est plus seur ⁊ plus plaisãt q̃ les autres/⁊ peult on mieulx cõgnoistre la beaulte du cheual/⁊ la bõte quãd il est maisgre que quand il est gras.

¶ Des signes de la bonte du cheual. Chapitre.ix.

Le cheual est tenu pour le meilleur q̃ a grãd veue ⁊ voit moult loing/ et a forte regardeure/et fortes oreilles / et longue cheueleure/forte poictrine ⁊ longue / ⁊ courte eschine/⁊ lõgues cuisses ⁊ iãbes y deuant/ ⁊ courtes iãbes par derriere/delie musel et subtil bout d̃ nez/souef poil/⁊ large croupe gros col ⁊ biẽ mangeãt. Cheual q̃ a grãs narines ⁊ enflees ⁊ gros yeulx nõ concaues est cõmunement hardy. Cheual qui a grãd bouche ⁊ maisgres ioues/ long col et gresle vers la teste est conuenable a enfrener. Cheual a grosses costes cõe vng beuf ⁊ ventre large ⁊ pendãt bas est bon pour soustenir labour. Cheual a grãs iarretz ⁊ estẽdus ⁊ faulx courtes q̃ ayẽt regard aux iarretz par dedens est leger et hatif en aller. Cheual q̃ a cours iarretz ⁊ les faulx estendus ⁊ courtes anches doit biẽ aller par nature. Cheual qui a les ioinctures des cuisses naturellemẽt grosses/⁊ les maschoueres courtes cõme le beuf est tenu pour fort. Cheual tenant a soy le troncq de sa queue estroit entre ses cuisses est fort/⁊ pourtant prine de cõmun cours/ mais il nest pas leger. Cheual qui a les cuisses et les ioinctures des cuisses assez velues ⁊ a lõg poil en icelle parties est de grãd labour/mais il nest pas cõmunemẽt leger. Cheual q̃ a le dos fort long ⁊ large / ⁊ hanches longues ⁊ estendues / ⁊ plus hault derriere que deuant est cõmunement leger a courir sicõme on le trouue en plusieurs.

¶ Des signes de la mauuaistie ⁊ vice et du prouffit des cheuaux. Cha.x.

Cheual qui a grosses ioyeres ⁊ court col nest pas legeremẽt affrene a plaisir. Cheual q̃ a tous les ongles blancs a peine pourra auoir les piedz durs. Cheual q̃ a les oreilles pẽdãs ⁊ grãdes/⁊ les yeulx cauez sera lent ⁊ pesant:⁊ quãd le hault du nez est bien bas il ne peult respirer par les narilles si en vault moins. Quant le cheual voit de iour et non de nuict si en vault moins ⁊ le cõgnoist on a ce q̃ se on le maine de nuict a chose q̃l doubte de io' il nẽ aura point de paour:⁊ quãd il ne meult pas les piedz de nuict cõme de iour. Si les yeulx des cheuaulx sõt blãcs ilz en sont moins prisez:car q̃ les mene a la nege ou a la froidure ilz ne voiẽt goutte:⁊ qui les mene en lieu obscur ⁊ en tẽps chauld il voiẽt. Cheual q̃ pend les oreilles derriere en to⁹ tẽps est de moĩdre pris ⁊ mois prise po'ce q̃l est sourt. Cheual q̃ ne hãnist ne ne faict noise d̃ la bouche est sourt. Cheual q̃ a le col dur ⁊ tousiours estẽdu / ⁊ ne lieue point la teste quãd il va/⁊ ne met le col a dextre ne a senestre nest poĩt de pris. Et est grãd peril a celluy qui le cheuauche pource q̃l ne le peult tourner a sa voulẽte / ⁊ si ne vault riẽs po' armes. Cheual a q̃ les genoulx se ployẽt en terre est de petit pris: car il va tres mauuaisemẽt. Lon ne doit poĩt tenir cheual de q̃ les iãbes tournẽt deuãt cõe vng arc / car il est de petite value. Le cheual de q̃ les iãbes de deuãt sẽblẽt tousio's mouuoir est de mauuaise nature. Cheual q̃ lieue la queue hault ⁊ bas est de mauuais vice. Cheual a q̃ on voit tousio's enfleures sur le genoul perdra briefmẽt son chemin. Si lõ voit enfleure dure sur les piedz de deuãt dũg cheual en son labour il ne nuist point:⁊ diẽt q̃ sil a enfleure dure aux piedz de deuant le

maistre fo[illegible]eur q̃lle ne descẽdra autremẽt. ¶ Cheual q̃ a entour les piedz creueures/ et ne peult estre guery est de moindre pris po^r ce q̃l est de moindre apparẽce. ¶ Cheual a q̃ le poil des ioinctures des piedz est reuerse cõtremõt nest point blece en son labour/ & a les ioinctures fortes. ¶ Cheual q̃ meult les piedz autremẽt q̃ les autres est blecie en sõ labour/ & si en est de moĩdre pris. ¶ Cheual q̃ fiert les piedz de derriere lũg a lautre en allãt il se griefue en son labour. ¶ Cheual q̃ a les genitelles trop grãs en est plus lait & empesche a labour. Et si son mẽbre luy est tousiours pẽdãt il en est pl^9 lait & nõ digne destre cheuauche de bõ hõme. Morfee cest a dire blancheur au col au museau ou sur les yeulx faict le cheual plus lait a veoir: mais il nempesche riẽs a labourer. Il nest pas bon de oster les flanches du cheual.

¶ Des maladies des cheuaulx & de leur cure. ¶ Chap.xj.



Nous auons veu deuant de la bonte & beaulte des cheuaulx. Il cõuiẽt veoir des maladies qui leur viẽnẽt tãt par auenture cõe par accidẽt. Et p̃mieremẽt de celles q̃ viẽnẽt par nature: lesq̃lles aucunesfois ou par defaulte ou par occasiõ aucũe apetissent ou accroissent: cõbiẽ q̃l nauiẽt pas cõmunement q̃ elles crescẽt sicõme il aduiendroit q̃ vng cheual naistroit la ioue daual plus grãd q̃ celle dehault: ou quãd il naist auec aucune supfluite de chair es piedz ou alleurs q̃ on appelle en cõmũ lãgaige murus ou callum/ & en francoys mur. Lagelle viẽt sans cuir. Et aduiẽt aucunesfoys que il y a en vne partie du corps superfluitez de chair: cõe sont glãdes qui viennẽt soubz le cuir. Mais aucũesfois ilz ont amenuisãce par nature: cest assauoir quãd vng cheual naist auec vng oeil a vne oreille ou vne narille plus petite que lautre: ou quãd il a vne hanche plus courte que lautre. Et si est aussi appeticie quand vng cheual naist & q̃ il a les cuisses destournees tant deuãt cõe derriere: & aussi des ongles & des piedz q̃ sõt aucunesfois tournez par nature aucũesfois il naist auec zardres aux iarretz galles aux cuisses pour cause du pere & de la mere qui les ont ainsi: zardre est vne enfleure en maniere doeufz ou plus grãdes ou pl^9 petites q̃ naist es iarretz tãt dehors cõe dedẽs. Galle est vne petite enfleure en maniere dune vessie de la grandeur dune noix q̃ est engẽdree ẽtour les ioitures pres des õgles. Cõbiẽ q̃ en ces maladies q̃ naiscẽt au vẽtre d̃ la mere p deffault de nature lon ne puisse dõner suffisãt remede: toutesfois en aucũes lon y peult aucunemẽt ayder: car quãd il naist aucũ cheual q̃ a aucunes maladies en sa natiuite comme quãd il a les cuisses toutes par derriere si que il frappe vng pied en lautre on luy aide en le cuisant de fer conuenable en la partie de dedens les cuisses pres des genitelles en luy faisant de trauers trois lignes de chascune part des cuisses: & puis chascũ iour on le cheuauche cõe il est acoustume: & lors vne cuisse se frote a lautre/ & de souuẽt toucher il sescorche/ & pour celle cuicture cõme dũe playe le cheual sen va plustost q̃ deuãt pour les grãs ardeurs q̃l sent. En ceste maniere faict on les cuisses de deuant en faisant celles cuictures. Quãt les ongles ou les piedz sõt voisteux on y face tel remede q̃ le ferrer souuẽt pource que en ce faisant souuent on mect les ongles a point / et les faict on rondz par la force du fer / & le bien ordõner. Il aduiẽt aucunesfois que le cheual se frappe dung pied a lautre pource q̃ il est trop foible & trop maigre si les secoure lon par les oingdre daucune gresse.

¶ De la maladie du mur/ & de sa cure. ¶ Chapitre.xij.



Pour la maladie du mur guerir lon treschera sagemẽt la superfluite de la chair q̃ y est iusques au cuir: et puis si le lieu nest neruu on le cuira conuenablement de fers rondz eschauffez: et si le lieu est neruu on y mettra pouldre de reagal par dessus a pois tel cõe il appartiendra: & quãd il aura rõge la racine du mur toute hors lon mettra dedens la playe vne estoupe moillee en aubin doeuf/& emplira lõ toute la playe/et la remeura lon chascũ iour vne fois iusq̃s a trois iours: & de la en auãt pour la cõsolider hastiuemẽt lon prẽdra de la chaulx viue & autãt de miel/& les meslera lõ ensẽble/& mettra lon en vng drapeau/& lardra lõ a petit feu iusq̃s a tãt q̃ deuiẽgne charbon/& en fera lon pouldre deliee/& la mettra lõ en la playe auec estoupe enuelopee en ladicte playe au matin & au soir iusq̃s a tãt que la chair soit cõsolidee/& q̃ tousiours par deuãt la playe soit lauee de fort vin aucunement eschauffe cõme tiede/& si on auoit par aucũ accidẽt deffaulte de reagal lon prẽdra de la chaulx viue/et la mettra lon en lieu auec arsenic ou orpiment en pois pareil/et en mettra lõ trois foys ou quatre iusq̃s a tãt q̃ la racine du mur sera suffisãment rõgee/mais toutesfois q̃ la playe soit tousiours biẽ lauee de bon vin aigre: car ceste pouldre est moins violẽte q̃ lautre: & en ceste place ne reuiẽdra point de poil/mais pour le faire reuenir nous le apprendrons cy apres.

¶Des glandes & des escroelles/ et de la cure. Chap.xiij.

Les autres superfluitez de chair q̃ naissẽt entre le cuir & la chair que lon appelle cõmunemẽt glãdes ou escroelles: ie dis que lon taillera le cuir au lõg ou il y a aucune glãde: & puis tout entour on le descharnera es ongles/ou quãd le cuir sera trẽche lõ y gettera de la pouldre de reagal. Ou cuira lon de fer chault/ou lõ y gettera de la pouldre de chaulx viue/dorpin/& de tartaire/cõme iay dit au chapitre de deuãt: & de autelle cure cõe iay escript. Et si pour ladicte incisiõ ou taille aucune veine si prẽt a saigner on lestraindra en telle maniere. Lon prendra deux parties dẽcés/& la tierce daloes epatic/& en fera lon pouldre/& meslera lõ auec aubin doeuf/& poil de lieure/& mettra lon en la veine. Ad ce mesmes vault pouldre de plastre broyee auec chaulx & graine de raisins. Ad ce vault fiẽte de cheuaulx fresche meslee auec croye/& tresfort vin aigre. Et ne doit lon point ces medicines restrainctiues oster de dessus la veine iusques au secõd ou au tiers iours. Et deuons scauoir q̃l vault mieulx descharner & destruire les escroelles et glandes dessusdictes par ces pouldres apres le cuir trenche au long que par cuire ou extraire aux mains si elles sont en lieux veneux & nerueux.

¶Des maladies accidẽtalles des cheuaulx/& de la cure. Chap.xiiij.

Nous auõs dit p auãt de maladies naturelles des cheuaulx: il cõuiẽt dire de celles q̃ viẽnẽt p accident. Et p̃mier de celles qui viennẽt a la teste & dedẽs le corps. Secõdemẽt de celles q̃ leur viẽnẽt sur le dos. Tiercemẽt des maladies q̃ viennẽt es mẽbres au dessus des piedz. Quartemẽt des bleceures des ongles & des piedz.

¶Du ver ou veruolage. Chap.xv.

Ceste maladie aduiẽt au cheual en la poictrine pres du cueur/et es cuisses/et es flans pres des genitelles de mauuaises humeurs chauldes assẽblees en aucunes glãdes quilz ont au piz et es cuisses qui leur aduiẽt en ces places pour aucune douleur accidentalle qui leur descend es cuisses et

leur tresperce de grosses rõgnes/ et aucunes-
fois pour occasion de ce verme il aduient
au corps du cheual par especial en la teste
diuerses grosses rongnes ⁊ enfle la teste/⁊
aucunesfoys par les narilles font saillir
humeurs ainsi cõme eaue: et lappelle lon
vernolage. Ceste maladie cy est congneue
par lenfleure qui leur vient desdictes hu-
meurs en iceulx lieux/ ⁊ par les rõgnes q̃
lesdictes humeurs fõt yssir a force. Quãd
lon voit les glãdes enfler ou croistre plus
q̃ ilz nont accoustume lon saignera tantost
le cheual de la voine du col emp̃s la teste/⁊
en chascũe partie du corps du piz de la poi-
ctrine des cuisses/ et des voines acoustu-
mees presque iusq̃s a la feblesse affin q̃ les
humeurs superflues soiẽt vuidees. Et puis
lon mettra cõuenables latz es cuisses ⁊ au
piz q̃ cõtinuellemẽt attrairõt les humeurs
par la force ⁊ conuenable vertu des latz ou
cyons. De telle agitation vient douleur/⁊
pour celle yssent les humeurs/ ⁊ poĩt ne des-
cendẽt aux cuisses. Ces dictz latz ne doi-
uẽt point estre esmeuz iusq̃s a deux iours
ap̃s/passez: ⁊ serõt esmeuz chũn iour au ma-
tin ⁊ au soir tãt que deux ieunes hommes
soiẽt trauailles a chascũe fois: ⁊ q̃ le cheual
ait este p deuãt cheuauche grãdemẽt a pe-
titz pas. Et puis lon ne cessera poĩt chascũ
iour de trauailler le cheual: ⁊ se garde lon
q̃l ne mãgeusse herbes/⁊ q̃ il mãgeu si peu
dautre chose q̃ force luy demeure seulemẽt/
et le face lon reposer de nuict en lieu froid:
Si la glande ou le ver napetisse par ceste
cure aincois q̃l viẽne humeurs superflues
qui luy enflent les iãbes lors ces glandes
ou ce ver sera arrache par ceste maniere.
On trẽchera le cuir ⁊ la chair tout au lõg
iusq̃s a tãt q̃ on trouuera les glãdes ou le
ver: ⁊ puis le fer delaisse on les arrachera
ou descharnera aux mains: et quand cela
sera arrache q̃ il ny demourra riẽ/on moil-
lera vne estoupe mette en blanc doeuf/ ⁊ en
emplira lon la playe/⁊ puis la coudra lon
si q̃ lestoupe nen puisse saillir ne yssir. Et se
la playe est en la poictrine on liera vne pie-
ce de drapeau deuãt la poictrine pour le vẽt:
⁊ puis lon ne remuera la playe iusques au
tiers iour: et sera moille en huile et en au-
bin doeuf bien batu ensemble (mais auant
q̃ lon ly mette on lauera la playe par deux
fois le iour en bõ vin tiede/⁊ se doit cõtinuer
par neuf iours: ⁊ mettra lon dedẽs la playe
estoupe enuelopee en telle pouldre cõe iay
dit au chapitre de mur: ⁊ est faicte de miel
⁊ de chaulx viue: ⁊ vsera lon de ceste poul-
dre icy iusq̃s a tant q̃ la playe soit cõsolidee
touteffois q̃lle soit biẽ remuee/ ⁊ le cheual
chascun iour trauaille cõe iay dit dessus/
mais toutesfois lon ne doit point cheuau-
cher le cheual iusq̃s au tiers iour q̃ le ver
sera arrache/mais on le cheuauchera chũn
iour apres cõe iay dit. Ung autre remede et
plus fort pour oster ce verme est q̃ lon tren-
che le cuir au lõg/⁊ la chair iusq̃s a tãt q̃ lõ
voye le verme/⁊ que lon y mette de la poul-
dre de reagal bien broyee/et du cotton/et q̃
lon couse la playe affin que le reagal nen
puisse yssir: car cela ronge fort le verme en
neuf iours/et puis lon guerira la playe cõ-
me iay dit dessus. Si pour ces choses icy
lon ne peult restraindre ne secher les hu-
meurs q̃lles ne descendent aux cuisses en
leur faisant pertuiz ou petites vectes au
rongnes: lors tantost on cuira en la teste
ces rongnes a vng fer chauld rond tout en-
tieremẽt en cuisãt p̃mieremẽt la maistres-
se vaine du piz au trauers q̃ tẽd du lieu du
ver aual iusques au piedz: ⁊ puis les per-
tuiz des cuisses cuitz cõme iay dit lon get-
tera par dessus en icelle rongne chaulx viue
tãt seulemẽt deux fois le iour en deceurãt
la cuicture des troux. Et se de ce ver la
cuisse demeure enflee on luy aidera par

telle maniere. Lon mettra sansues entour les enfleures des cuisses/mais toutesfois la cuisse ou lenfleure sera deuant raize. Et quãd les sansues aurõt tire ꝛ sussé le sang tant cõme ilz pourrõt on amplastrera toute la cuisse de vin aigre ꝛ de croie meslee ensẽble ou on luy mettra les cuisses en eaue froide chũn iour lõguemẽt au matin et au soir iusq̃s a tant q̃ les cuisses seront deuenues gresles. ¶ Cõtre le veruolage et les humeurs descẽdãs du chef. Lon saignera le cheual souffisãmẽt de deux veines des tẽples acoustumees: ꝛ puis lon mettra soubz la gorge les latz ou cyõs/ ꝛ les mouera lõ/ ꝛ le nourrira lon/ ꝛ tendra en lieux froidz tout aĩsi cõe iay dit au chapitre du verme. Si le veruolage se retourne en emoygram cõme il aduient souuẽt on luy dõra chauldes besongnes/ ꝛ aura la teste couuerte de drap de lin ou de laine ꝛ demourera en lieu chauld pour soy reposer. Et q̃ lon ne le trauaille point: ꝛ q̃ il mãgeu ces choses cõme foin ꝛ auoine: car ceste maladies est froide: et peu de cheuaulx en eschapent.

¶ De la maladie appelle antiquor ꝛ de la cure. Chap. xvj.

Il aduient aucunesfois q̃ celle glande q̃ vient entour le cueur croist tãt pour les humeurs q̃ courent en maniere deaue non descẽdãs aux cuisses parquoy laugmẽtation ꝛ inflation est faicte apostume laq̃lle pource q̃ elle est pres du cueur cruellement luy est contraire: et ceste maladie cõmunement est appellee antiquor. Quãd ladicte glande est creuet engrossie cõe soubdainement en ardeur ꝛ enflãblee plus q̃ nappartient on larrachera tantost sans demeure hors de la poictrine cõme il est dict cy dessꝰ en la cure du ver: et pource quelle est prouchaine du cueur on lextirpera sagement a grãd diligẽce. Et si en ceste extirpatiõ ꝛ des charnure aucũe veine soit ouuerte ꝛ en sault le sãg tãtost on la prẽdra et lestraindra lon aux mains/ ꝛ la liera lon estroictemẽt dũg fil de soye. Et si pour labondance du sang lon ne pouoit prẽdre la veine lõ mettra en la playe les medicines restrainctiues de sãg q̃ sõt dessusdictes au chapitre des glãdes.

¶ De la congnoissance de stranguille. Chap. xvij.

Ilz sont autres glãdes entour la teste du cheual q̃ sont soubz la gorge/ ꝛ aussi q̃ par accident cresent pour les humeurs du cheual refroidir qui descendent de la teste dõt toute la gorge en est enflee/ ꝛ les cõduitz de la laine q̃ viennent par la gorge en sont estoupez si q̃ ne peult respirer: ꝛ ceste maladie est appellee strãguillõ. La cure. Quãd lon regarde soubdainement lesdictes glãdes croistre ou plus q̃l nest acoustume tantost lon mect soubz la gorge du cheual des latz/ ꝛ puis apꝛes le manie lon suffisammẽt au soir ꝛ au matin. Lon couurera aussi la teste de couuerture de laine/ ꝛ oindra lon la gorge plusieurs foys de beurre fraiz par especial le lieu de stranguillon/ ꝛ le tiendra lon en lieu chauld: ꝛ si lesdictes glandes ne sestressent ꝛ desenflent par esmouuoir les laz lon arrachera entierement/ et guerira lon la playe: sicomme iay dit en la cure du verme/ mais on se doit aduiser a mettre le reagal/ car qui en mettroit trop il rõgeroit trop la chair.

¶ Dune maladie appellee viues/ ꝛ de leur cure. Chap. xviij.

Ilz sont aucunes glandes qui naissent entre le chef et le col soubz chascune machillere qui cresẽt aussi de flux de reume descẽdãs de la teste q̃ estoupẽt les cõduitz de la gorge si q̃ le cheual peult a peine boire ne manger: et est ceste maladie appellee

liues: et q ny secourt tantost il meurt soub-dainemēt. La cure. Quand lon voit les dictes glādes croistre et enfler ainsi comme oeufz q̄ estraingnēt les cōduitz de la gorge on les cuira de la poincte dung fer chauld/ et trenchera lon dune lancette ague ou qui mieulx vault en la maniere dicte du ver-me autant dune partie q̄ dautre sil semble bō: et q ne secourt desdictes medicines il ne peult respirer/ et lon convient mourir.

¶ Des douleurs du cheual et de la cure. Chap. xiv.

Douleurs viēnēt aux cheuaulx en maintes manieres. Premie-rement de supfluite de mauuai-ses humeurs. Secondement de ventositez entrees es entrailles dhumeurs glueuses q̄ y sont encloses. Tiercemēt de superflue retention dorine q enfle la vecie. Aucunesfois il aduient de trop boire eaue froide quand le cheual est trop eschaufe/ mais ce nauient pas souuēt. La cure. Lon congnoist si la douleur est dhumeur ou de sang a ce q̄l est tormente/ et se remuent les boyaulx sans enfleure/ et souuēt se gette a terre/ et se gist/ et les veines soufflent pl⁹ q̄lz nōt acoustume: et tost il le fauldra seigner de la veine sanguiere q̄ es empēs la sāgle/ et saigne le sang de chascune partie/ et de q̄l-conq̄ part du corps dont lon pourra traire sang si q̄ le cheual viēne a grād feblesse de corps/ et puis on le menera par la main a petiz pas: et ne boiue ne mange iusques a tant q̄ la douleur sera cassee. Lon cōgnoist la douleur de vētosite a ce q̄ il se deult de-dēs le corps enfle plus q̄l na acoustume/ et a les boyaulx enflez et p̄sque tout le corps lon prēdra vng tuyau de cāne le plus gros q̄ lon pourra trouuer du lōg dune paulme oingt dhuile/ et mettra lō au cul du cheual la plusgrād partie: et lautre partie sera lyee a la queue du cheual affin que il ne puisse yssir: et puis hastiuemēt on le cheuauchera en trotant ou chemināt vers mōtaignes/ et si le lieu est froid on le couurera de toille ou de drap/ et ly frotera lon les boyaulx biē fort aux mains oinctes dhuile: et de ce le cheual seschaufera et mettra hors le vent par le tuiau/ et luy dōnera lō choses chaul-des a boire et a māger: car il buura eaue ou sera cuyt semēce de cōmin/ et semence de fe-noil autāt dung cōme dautre: et quād leaue sera refroidie lō y mettra de la fleur de fro-mēt: et le laissera lō tāt auoir soif q̄l vueil-le boire de ceste eaue: et aussi on luy dōnera choses chauldes a māger: et le tiendra lon en lieu chault couuert de laine. Et si la douleur viēt de superfluite ou dorge ou de telle chose enflee en lestomac ou au ventre du cheual sicōme on le appercoit a ce quil a le vētre dur et les boyaulx enflez lon fera vne decoction de mauues et mercure et brā-che vrsine feuilles de violiers paritaires/ et de telles herbes laxatiues en eaue/ et y adioustera lon du miel du sel et de lhuille/ et le fera lon tiede/ et le gettera lō au vētre du cheual par le cul en maniere de clistere: dont le tuyau sera de grosse canne/ et le che-ual plus hault derriere q̄ deuāt: et quand il sera mis dedēs le corps on estoupera le cul affin q̄ il ne puisse yssir si tost: et puis deux cōpaignōs tiendrōt vng baston rond bien poly/ et en froterōt le ventre du cheual tout au long en cōmēceāt de la partie de deuant iusq̄s a la partie daual/ et quād ilz auront bien frote le vētre du cheual tout au long/ et oingt dhuile ilz destouperōt le cul du che-ual/ et cheuaucherōt par mōtaignes cōtre-mont a petiz pas iusq̄s a tant q̄l aura get-te hors ce quil a eu au vētre/ et des autres choses vne grād ptie/ et ainsi la douleur ces-sera. Lon cōgnoistra si la doleur est causee de obtenir son vrine dōt la vecie est enflee a ce q̄ soubz le ventre/ et en tous les lieux

du mẽbre il semble vng peu enfle / ꝛ se gette a terre / ꝛ lors lon prẽdra du cresson partaire ꝛ curtaine / ꝛ racine de sperage autãt de lung cõme de lautre : ꝛ les cuira lon ensẽble / ꝛ puis on mettra ces herbes cuictes en vng sachet long et large : et ces choses chauldes seront mises entour les parties du membre / ꝛ le reschaufera lon souuent. Et si ceste medicine ne le faict vriner on fera tel experiment. On eschaufera le mẽbre du cheual aux mains oingtes dhuile / et le fera lon yssir hors : ꝛ puis on broyera vng peu de poiure ꝛ dail / ꝛ le mettra lon dedẽs le pertuis du mẽbre auec le petit doigt. Ou ꝗ mieulx vault des cunices cuictes vng peu en huile seront mises dedẽs le trou du mẽbre. Et si cecy ne vault lon laissera frãchement aller le cheual ꝑ lestable auec vne iument: car ainsi il se prẽdra a pisser. Et sachez que ce remede de la iumẽt est prouffitable a toute douleur de cheual: car la voulente de saillir la iument conforte grandement ꝛ enforce la nature.

¶ De infusion ou enfonture / et de la cure. Chap. xx.



Ceste maladie vient au cheual de trop mãger ou boire a superfluite dõt le sang se croist trop ꝛ puis descend aux cuisses / et espãd par les iambes / ꝛ ne peult aller : ꝛ si aduiẽt de trop grãd labeur ꝗ faict descẽdre le sang aux cuisses ꝛ aux piedz / ꝛ lempesche a aller: ꝛ aucunesfois les ongles en cheent ꝗ ne les secourt: il leur viẽt aussi pour douleur de trop grãd trauail et eschaufemẽt ꝗ font descẽdre les humeurs es cuisse / ꝛ ceste maladie est appellee enfonture. La cure. Quãd le cheual cloche dung pied de deux ou de plus / ꝛ il meult les cuisses griefmẽt / ꝛ en soy retournãt il sen gaste ce sõt signes ꝗ il est enfondu. Sil est gras et de parfaict eage on luy dõnera a boire a son plaisir / et puis des deux tẽples ꝛ de chascune cuisse il sera saigne aux voines acoustumees iusq̃s a la feblesse du corps / ꝛ puis le cheual sera mis hastiuemẽt en eaue froide courãt: ꝛ la sera tenu iusq̃s au ventre longuemẽt / ꝛ ne buura ne mãgera iusq̃s a tãt ꝗl sera entieremẽt guery / mais si le cheual est ieune ou mesgre on ne luy dõnera point a boire: mais on le tiẽdra auec vng frein en air froid tãt ꝗl soit cõtrainct de leuer la teste ꝛ le col tãt quil le pourra estendre: ꝛ puis lon prendra pierres viues rondes de la grosseur dung poing a suffisãce / ꝛ les mettra lõ soubz les piedz du cheual cõme si on luy en feist vne lyttiere : car pour lacoustumiere oppresse de ces pierres rondes les piedz ꝛ les cuisse du cheual se mouuerõt dõt les nerfz des cuisses ioignez pour les humeurs bouterõt hors la pesanteur du cheual / mais toutesfois ꝑ deuãt le cheual / deura estre couuert dune toille moille / ꝛ ne buura ne mãgera ne sera mene au soleil iusq̃s a tãt ꝗl soit remis en sõ ꝓmier estat. Et sachez ꝗ ceste maladie nuist peu ou neant aux ieunes cheuaulx: car leurs iambes en sont engrossiees.

¶ De la maladie appellee pulsine ou bulsine / ꝛ de la cure. Chap. xxi.



Ceste maladie est causee de chaleur ꝗ fond la gresse dedens le corps ꝗ estoupe les conduitz du polmon tellement ꝗl ne peult auoir son alaine: ꝛ lappcoit on / car il souffle grãdement des narilles / ꝛ les boyaulx luy debatẽt au corps / ꝛ est appellee pulsine ou bulsine. La cure. Lon fera vng buurage de cloux de girofle / de noix musquetes / zingẽbre galangal autãt de lung cõme de lautre / ꝛ en fera lõ pouldre / ꝛ prẽdra lon cõmin ꝛ semẽce de fenoil autãt de lung cõme de lautre bien pouldrez ꝛ mis en bõ vin / ꝛ y adioustera lõ du saffren en bõne quãtite / ꝛ tãt du moyaulx doeufz cõme a la quãtite

des choses dessus dictes: et mettra lon ce buurage en vne corne de beuf & aura le cheual la bouche ouuerte artificiellemēt / & la bouche leuee cōtre mont sans frein si q̄ lon gettera ce buurage dedēs la gorge du cheual/ & luy tiēdra lon la teste ainsi leuee par lespace dune heure po² mieulx descēdre ce buurage dedēs ces boiaulx/ & puis on le tiēdra par la main ou on le cheuanchera a petis pas affin q̄l ne puisse getter hors la medicine: & ne māgera dūg iour ne dune nuyt affin q̄ la medicine puisse mieulx ouurer: & le io² dapres il māgera herbes fresches ou fueilles de cānes ou de saulx ou d̄ froides herbes pour attrēper la chal᷑ de celle medicine/ & aīsi sera le cheual gueri si la maladie est nouuelle / mais si la maladie est vieille elle est incurable / mais on le peult biē essaier. Lō cuira les deux costez du cheual vers les boyaulx / & deux lignes lune sur lautre affin q̄ par la cōtrainte du feu le mouuemēt des boyaulx soit appetisse ou on luy trēchera les narines au lōg po² mieulx auoir son alaine ou en tēps de vēdēges on luy dōnera a māger des raisins meurs.

¶ De la maladie appellee enfestuce/ & de la cure. Chap.xxvij.

Il aduiēt vne maladie au cheual quand il est trop eschauffe ou il a sue/ & on le mect en lieu froid ou plein de vent si q̄ par les condutz de la sueur qui sont ouuers ou par la bouche le vent entre dedens dont il sensuyt q̄ les nerfz se retraiēt & enflēt vng peu & souffrent grās douleurs & ne peuent aller. Et est ceste maladie appellee enfestuce: & la cōgnoist on a ce q̄ le cheual semble auoir le cuir vng peu estēdu par dehors si q̄ a peine le peult on pincer au dos / & sēble estre empescer daller cōe sil fust enfondu: et luy pleurēt les yeulx. La cure. On le mettra tātost en lieu chauld/ & puis on eschauffera aucunes pierres viues au mieulx q̄ on po²ra/ & les mettra lō a terre soubz le ventre du cheual q̄ ia p auāt sera couuert dung drap de laine long & large tant q̄ le cheual en sera tout couuert & pl⁹: & le millieu de la couuerture sera sur le dos du cheual/ et les costez en pendront a terre / et deux hōmes les tiendrōt dung coste & dautre / & gettera lō de leaue chaulde petit a petit sur les pierres chauldes affin que la fumee monte au ventre du cheual par telle maniere q̄l soit tout plein de sueur: & lors on enuelopera le cheual du drap/ & sera sāgle/ & le laissera lō en ce point iusq̄s a tant q̄l cessera a suer/ et puis on oingdra les cuisses du cheual de beurre ou huile ou aultre gresse chaulde tout souuētesfois & q̄l soit frote tresbiē & souuēt. Ou autremēt. On cuira en eaue paille de fromēt & fueilles dail de cēdres & de mauues/ & de celle decoction si chaulde cōme il pourra souffrir lon luy moillera les iābes/ et par especial les nerfz/ & le tiendra lon en lieu chauld/ et luy donnera lon a manger viādes chauldes iusques a tant que il soit en son premier estat.

¶ De la maladie de scalmate/ & de la cure. Chap.xxviij.

Ceste maladies seche les entrailles du cheual/ & luy faict le corps maisgre/ & faict puyr son fiēs pl⁹ q̄ le fiēs de hōme. Et luy vient ceste maladie de longue maisgresse venant de peu de viande & de grād labour qui eschauffent & sechēt les mēbres si q̄lz ne se peuēt engressir ne prēdre chair/ & na cure de māger. La cure en ceste maladie q̄ lō appelle scalmate est. Le corps du cheual sera amorty/ & fera lon vne decoctiō de fueilles de violettes de paritaire de maulues de bran dorge: et ces choses biē cuictes on les coulera & en leaue on mettra du beurre en grād quātite/ & le pesāt de sept caratz de cassie fistule destrēpee

& a vng instrumét de clistere tel cóme dess⁹ est dit on luy gettera eaue chaulde dedés le vétre par le cul / & fera lon tout ainsi cóme dessus est dit au chapitre deuát: fors q̃ lon tiédra ceste eaue dedés son vétre tant cóme lon pourra : et puis lon fera vng buurage de moyaulx doeufz / de safran et de huille violat bien bastu ensemble auec vin blác / & le mettra lō en vne corne de beuf / & le gettera lon en la bouche du cheual leuee tout en la maniere quil a este dit au chapitre de deuát en parlát de pulsine. Vng autre experimét est q̃ lon mette le cheual tout seul en lestable / & ne mangeusse ne ne boiue de deux iours ne de trois. Et puis on luy dónera a máger lart ou chair salee de porc a sa volente: car pour sa fain le mégera volétiers. Et puis on luy dónera d leaue chaulde tát cóme il vouldra: & puis on le cheuauchera petit a petit iusq̃s a tát q̃ les choses dictes luy soient yssues hors du ventre: et quād il sera vuide on luy dónera a manger fromét cuict auec vng peu de sel / & seche au soleil ou autrement deux fois le iour auát ql boiue: car grain nourrist le corps du cheual & en est legerement engresse.

De la maladie appelle argaratus autrement tréchoisons / & de la cure. Chapitre.xxiiij.



Ceste maladie est faicte au ventre du cheual / et luy faict tortiōs / & róge les boyaulx / & luy faict mettre fiente hors clere cóe eaue & mal digere: & ce aduiét aucunesfois de mágier ordure dorge ou telle chose non digeree : et aucunesfois de boire eaue froide si tost ql a máge lorge sás point attédre: & aucunesfois pour hastiuemét courir ou galoper / & le cheual boit tátost de leaue a son plaisir si q̃ pource leaue luy est tormétee dedés les boyaulx: aucunesfois aduiét de trop grand enfleure de corps q̃ luy faict douleur / & po^r ces causes le cheual est si affebly ql ne se peult soustenir sur les cuisses. La cure. Quant on voit q̃ le cheual deux fois ou troys gette sa fiéte cóe eaue ou orge mal digeree on luy ostera tátost le frein & la selle / & le laissera lon aller fráchement par les pastures iusq̃s a tát ql sera estoupe ou restraint : & ne lesmouuera lon point pource q̃ le mouuemét luy esmeult le ventre pour getter hors sa viáde auát qlle soit digeree / et le gardera lon de boire tát cóme lon pourra: car leaue luy est ↄtraire en ceste maladie / & aucunesfois de ceste en est enfondu / & lors le guerira lon ainsi comme il est dit au chapitre des enfondures.

De cymoira ou morue / & de sa cure. Chapitre.xxv.

Il y a vne maladie qui aduiét au cheual quād il est refroidy de long téps / & luy vient en la teste: car reume luy descēd par les narines ainsi cóe eaue : et si aduiét aucunesfois de la maladie q̃ lon appelle vernolage dont aucunesfois le cheual gette hors toute lhume^r de sa teste. La cure. Lon mettra vne couuerture sur la teste du cheual / & le tédra lō en lieu chauld / & luy dónera lon choses chauldes a máger / & luy ↄuffitera máger cótinuellemét / & paistre petites herbes po^rce q̃ en les mágeát il bessera la teste / & la pl⁹ grand partie des humeurs luy cherront par le nez. Aussi luy vault se fumees de piesses de drapeaulx ou de fustaine luy entrent par les narines au cerueau: car ce dissoult les hume^rs coagulees & prinses de long téps par auát: mais ceste maladie est aucunesfois incurable.

Du froid de la teste / & de la cure. Chapitre.xxvj.



Froidure de teste faict grand douleur au cheual / et le faict toussir & estre sourt / & le griefue en la gorge

qui aduient legeremēt quād lon met le che-
ual en lest[illegible]haulde / & puis soubdaine-
mēt on le mene au vēt froid/ & aucunefois
pour autres froidures & autres occasions
il est cōtrainct de toussir & perd lappetit de
boire et de māger en grād partie. La cure.
Quāt les yeulx sēbleront vng peu enflez et
gettās lermes/ & les oreilles froides / et le
vent des narines froid/ & q̄ ses boyaulx se
mouuerōt plus q̄lz nont accoustume/ & q̄lz
mégerōt et buuerōt moins q̄lz ne souloiēt
et q̄lz esternuerōt & toussirōt souuēt cest si-
gne de froidure de teste. Et pource on cui-
ra les glādes q̄ lon appelle viulles ou vi-
ues q̄ sont entour le col et la teste soubz les
iouyeres a vng fer chault et agu q̄ percera
ces glādes / & aussi lon cuira au milieu du
frōt affin q̄ les froides humeurs qui serōt
eschauffees par dehors soient euaporees : et
aussi lon mettra las ou cyons soubz la gor-
ge pour dōner voye aux humeurs de yssir/
et si leur tiēdra lon couuerture de laine sur
la teste / et les frotera lon entre les oreilles
de beurre cōe il appartient. A ce vault vne
piece de toille moillee en huile laurain mi-
se & liee au mors du frein/ & q̄ le cheual boi-
ue a tout le frein/ & aussi feroit saigner lie
au frein. A ce vault la fumee du drappeau
ars & mis par les narines. A ce vault for-
ment bien cuict mis en vng sac/et lie en la
teste si chauld comme il pourra souffrir si q̄
la bouche & les narines mises dedēs le sac
il en recoiue la fumee par les narines / et
mégeusse du grain tāt cōe il vouldra/ & luy
prouffitera si ledict froment est cuict auec
pouliœul & saigner. Aussi luy vault si la
presse est lie estroitemēt en vng baston / et
oingte de sauō sarrazin. Et si cōe lon pour-
ra bōnemēt lon le mettra doulcemēt dedēs
les narines du cheual il en esternuera/ et
gettera hors humeur clere cōe eaue : aussi
vault a ce beurre mesle auec huile laurin &
mis es narines/ & le garde lon entierement
des choses froides/et le face lō vser de cho
ses chauldes / & boiue eaue cuite & chaulde
comme dict est au chapitre des douleurs.

¶ De la maladie des yeulx/et de la cure. Chap. xxvij.

Il aduiēt aucunesfois que de
ladicte maladie les humeurs
descendent sur les yeulx/ & les
font plourer & trouble la veue
& viēnēt taces es yeulx & rougeur et cha-
line pourquoy le cheual ne peult veoir cō-
me il appertiēt. La cure. Si les yeulx get-
tēt lermes on fera vng restrainctif de olibā
& mastic mis en pouldre auec aubis doeufz
& bien battuz ensemble/ & estenduz sur vne
piece de linge de quatre doigtz de large et
lōgue q̄lle puisse couurir le frōt les tēples
et q̄ les cheueulx luy soiēt par deuant rais
au lieu ou lon mettra le restrainctif / et le
laissera lon la si longuement q̄ les yeulx
cessent a plourer. Et quand on le vouldra
lauer on le lauera auec eaue chaulde ou hui
le ou auec aucunes autres choses vertueu
ses battus ensemble. A ce vault si lon tren-
che les deux veines de chascune temple a
vng fer chauld/ & si les yeulx sōt pleins de
chaline lon mettra a quatre doigtz dessus
les deux yeulx deux oeufz estincelles & sel
subtillement broye sera soufle souuent par
vne canne dedēs les yeulx: se il y a taye ou
drap dedēs les yeulx q̄ soit fraiz ou vieil:
lon prendra os de seche/ & grauelle de vin/
& sel autāt de lung cōme de lautre/ & le sou-
flera lon dedēs par vng tuyau. A ce vault
aussi salnitrum auec la fiēte de laizardes
broye/ & le soufle lon dedēs les yeulx/mais
on se doit garder de y en bouter trop qui ne
griefue les yeulx: et si le drap est vieil on
loindra premierement de gresse de geline
deux fois.

¶ Du cor/ & de la cure. Cha. xxviij.

Apres les maladies qui viennēt au cheual en la teste/ & dedēs le corps. Nous dirons de celles qui luy viennēt empres le dos dont lune est que le cheual est blece au dos & la rompt le cuir en aucune partie du dos. aucunesfois luy caue iusq̄s a los pour le grief de la selle ou daultre poiz: et est ceste maladie appelle cozue. La cure. Lon mettra vne fueille de choul auec gresse de porc broye sur le mal:& dessus cela on mettra la selle par dessus celle medicine po[r] la tenir serree:& autāt y vauldroit scabieuse & gresse de porc. A ce vault cēdre meslee auec huile et mise dessus. A ce vault aussi suye de cheminee/& mise dessus auec aloes et sel batu ensemble. A ce vault fiente de hōme fresche mise dessus. Et deuōs scauoir q̄ ceste cozue est pl[9] legeremēt curee entieremēt si le cheual est cheuauche:mais q̄l y ait dessus aucunes de ces medicines: et q̄lle soit souuēt renouuellee. Quāt la cozue sera arrachee & desracinee on prēdra estoupe & hachera le tresmenuemēt/& sera enuelopee de chaulx & de miel comme il est dit au chapitre du verme:& emplira lon le lieu:mais deura estre lauee auec la main la playe de vin aigre/& bō vin chauld iusq̄s a tāt q̄ la playe sera cōsolidee:mais on se doit garder q̄ on ne mette grād fais sur le dos du cheual iusq̄s a tant q̄ la chair de la playe sera reuenue a lequalite du cuir.

De la maladie du polmō qui viēt au doz du cheual/& de la cure. Cha.xxix.

Une autre maladie est faicte au doz du cheual q̄ luy enfle & faict chair pourrie pour cause de mauuaise selle ou daultre grād poiz:car telle enfleure quād elle est enuieillie elle engēdre pourriture. Et quād celle pourriture est enuieillie il vient vne durete de chair corrōpue ēpres les os q̄ gette cōtinuellemēt pourriture cōme eaue/& est ceste maladie [illegible]e bleceure de polmon. La cure. Ceste maladie sera tout autour souye & trēchee & desracinee/& puis on mettra dessus de lestoupe mouillee en aubin doeuf/et la laissera lon par trois iours en la renouuellāt chascū iour:& puis on fera cōe il est dit au chapitre du cozue. Mais on en guerist mieulx auec pouldre de reagal cōme il est dit au chapitre du verme:car il se guerist sās ardoir/& ne sent pas le cheual si grand douleur.

De la maladie des espaules/& de la cure. Chap.xxx.

Il viēt vne bleceure au doz du cheual qui faict enfleures au plus hault des espaules & vne calosite d'chair ētour les espaules surmōtant la supfice par celle enfleure deuāt dicte qui luy apparoit de anciēnete. Et ce luy aduient de trop grand oppressiō cōe iay dit/& est appellee spalaces. La cure. On guerira ceste maladie cōme il est dit au chapitre de deuant du polmon. Et si les espaules ou espalaces sont dures on les amollira p guimauues/et choulx broyez auec vieil oingt de porceau & aluine paritaire & brāche vrsine bien broyees ensemble:et puis cuictes en vng pot & mises dessus/& les deura lon ainsi ramollier auant q̄ lon face la taille ou q̄ on mette le reagal.

De plusieurs autres maladies venans au doz du cheual/& de la cure. Chap.xxxi.

Ilz sont plusieurs autres bleceures au doz du cheual pour loppssion de mauuaises selles ou daucun fais sur les espaules: car aucunesfoys pour le sang ou humeurs supflues ilz viennent vnes petites vecies pleines de sang pourry q̄ rompēt le cuir et la chair au doz. Et de ce viennent



playes grãs ou petites q sont appellees lesiõs ou blecceures / et de tãt qlles sont plus pres des os elles sont plus mauuaises / et plus pereilleuses. La cure. Toutes lesiõs q aduiennẽt au dos ont pres q toutes leur cõmẽcemẽt daucunes enfleures. Et po^r ce que lon doit obuier et mettre remede au cõmencemẽt lon doit tãtost raire la partie ou on voit lenfleure: et puis faire dũg emplastre de farine de fromẽt biẽ deliee et meslee auec aubin doeuf / et mise sur vne piesse de toille / et estẽdue sur lenfleure / et ne lieue on pas lẽplastre trop fort / mais doulcemẽt: et si aucune pourriture y est assẽblee lon percera le cuir en la partie daual de lenfleure dung fer chauld agu affin q la pourriture en saille hors / et puis on loidra souuẽt dau cun oignemẽt cler. Aucunesfoys sont faictes rõptures et escorcheures sur le dos du cheual de loppression du faiz cõme dessus est dit: ou pour aucunes veroles ou eschar bõcles engẽdrez de la superfluite du sang lesqlles on doit tantost raire et pouldrer de pouldre de chaulx viue auec miel brule: cõme iay dit au chapitre du mut / mais on le doit auant lauer de vin chauld ou de vin aigre / et si doit on garde de la selle ou dautre grief iusqs a tãt ql soit guery / mais on doit scauoir q en qlque lieu du dos q soient telles enfleures on leur doit aider dũg emplastre de farine de froment batue auec aubin doeuf cõe iay dit dessus. Et en toutes bleceures q lon veult cõsiderer lõ y doit mettre ces pouldres cy mise sec: pouldre de gosa legere ou vne piece de lyn brulee: ou vne piesse de cuir cõrroier bruler: ou pourriture de bois pourry q lon appelle carole / mais sur toutes les choses dessusdictes la pouldre de chaulx et de miel y vault merueilleusemẽt / mais auãt que on y mette ces pouldres on doit lauer la bleceure dõ vin chauld ou de vin aigre. Et affin q le poil reuienne apres la cõsolidatiõ de la chair on fera pouldre de coqlles de noix de couldre ou de lymacons bruller et batue auec huille q on y mettra souuent. A ce aussi vault papier de cotton / et mesmes cottõ brule biẽ mesle auec huile. Et sachez q sel mis suffisammẽt en eaue ou en vinaigre q mieulx vault est bõ contre toute enfleure venant sur le dos.

Des maladies q viennẽt aux piedz et aux cuisses des cheuaulx. Et premierement du mau feru. Chap. xxxvj.

Apres les maladies venãs au doz des cheuaulx dirõs de celles q viẽnẽt aux cuisses et aux pieds. Et pmierement du mau feru q vient es longes du cheual / et y faict grãd douleur et aux rains aussi: en destrãt les nerfz des longes et des reins sans cesser. Et ce vient de supfluite de mauuaises humeurs soubdainemẽt / et aucũesfois de resoulures receues par deuãt. Et ce aduient p trop grand faiz mis sur le dos du cheual si que a peine se peult il drecier en la partie derriere ou deuers les cuisses. Et est ceste maladie dicte mau feru. La cure. En ceste maladie lon raira tresbiẽ les rains ou les longes du cheual malade: et puis fera lon vng restraictif p telle maniere. On fondra poix / et lestẽdra lon sur vng cuir a la mesure des lõges ou des reins / et mettra lon dessus bol armenic / armoniac / poix grecque / galbã / olibã / mastic / sãg de dragõ / galles / a pois egal autant de lung cõme de lautre / et broyera lon tout / et fera ceste pouldre espandue sur la poix dessusdicte vng peu eschauffee / et lestẽdra lon sur les rains ou les longes du cheual / et ne le bougera lon iusqs a tant ql se puisse legeremẽt oster. Il y a vng autre restraictif meilleur a ce. Lon prẽdra consolde la grand / bol armenic / galban / armoniac / poix grecq / mastic / olibã / sang de dragõ / sang de cheual fraiz ou seche / autãt

de mastic/de poix grecque/et dolliban come de toutes les autres choses : et en fera lon pouldre:et le mettra lon auec aubins doeuf/ et bonne quantite de fleur de froment / et tout mesle ensemble on lestendra sur vne forte piesse de drap de laine : et fera lon come il est dit vne emplastre dessus. Le dernier remede est que les rains et les longes du cheual malade soient cuitz dung treschauld fer en faisant plusieurs lignes grosses et espesses du long et du trauers en le tirant dune partie des rains iusques a lautre:car les emplastres dessusdictes consolident les reins / et sechent les humeurs et adoulcissent les nerfz/ mais le feu desseche la chair/et si attrait et estraint la maladie du cheual.

De la blesseures de la hanche/et de la cure. Chap.xxxiij.

Plusieurs fois aduient que la hanche est dessuree et hors de son lieu naturel ainsi que le cheual chiet quand le pied luy fault: ou quil est trop fort boute de trauers ou les piedz de deuant sont liez ou ceulx de derriere. La cure. Lon mettra astalata conuenable dessoubz la hanche blece y demy pied / affin que les humeurs assemblees au lieu malade ayent voye de yssir:et aux mains nettes lon espraindra le lieu malade tout autour pour faire yssir legerement les humeurs : et puis on fera vng restrainctif en telle maniere et facon. On prendra poix grecque/oliban/et mastic/et vng peu de sang de dragon/et y aura autant de poix grecque come de toutes les autres choses/et meslera lon ces pouldres auec la poix fondue tant que tout sera fondu ensemble . Et sera mis cest emplastre sur la hanche blecee auec estoupes tresmenuement hachees. A ce valent aussi cyons a mettre au lieu blecie lesquelz boutent hors continuellement les humeurs qui y vienent. Le dernier remede est que le lieu blecie de la hanche soit cuit par droictes lignes tant au long come au trauers po^r estraindre les humeurs.

De la blecure de lespaule/et de la cure. Chap.xxxiiij.

Il aduient aucunesfois en lespaule vne blecure come en la hanche et en lissue de longle du pied : qui est guerie en telle maniere comme il est dit de la hanche.

De la greueure de la poictrine/et de la cure. Chap.xxxv.

Il aduient aucunesfois que le piz du cheual est greue de sang superflu ou de labour ou daucuns fais/et tant que le cheual semble estre empesche par deuant en son alleure . La cure. Lon saignera suffisamment de la veine acoustumee de chascune part du piz:et puis lon luy mettra cyons dessoubz le piz dont il sera esmeu come il est dit au chapitre du verme et ne les ostera lon iusques a quinze iours.

De la maladie appellee zardre/et de la cure. Chap.xxxvj.

Combien quil ait este dit par auant dune maladie appellee zardre quelle viene naturellement au cheual: toutesfois luy aduient elle aucunesfois par accident quand il est greue desmesureement par trop fort cheuaucher par la feblesse et tendreur du cheual / mais cecy aduient plus tost en cheual trop gras et trop charnu quand soubdainement on le trauaille de cheuaucher:pource que les hume^rs superflues en sont dissoultes et descendent aux cuisses si leur vient ceste zardre es iaretz come dessus est dit. La cure. Quant le cheual a enfleure au iaret en maniere de noix ou plus grande ou dehors ou dedens on le cuira tantost au long ou au trauers au lieu enfle. Et quand ces zardres seront cuictes lon mettra fies de beuf chault auec huille chaulde dessus la cuiture vne fois et nom plus : et puis on liera les piedz tant deuant comme

derriere en telle maniere q̃l ne puisse toucher de la bouche les cuictures ne de quelconque pieds froter ne soy escorcher a autre chose dure: car il se demengera grandemẽt pour la cuicture / & vouldra mordre le lieu cuict. Et fera lon cecy diligemment de cuicture iusq̃s a onze iours. Et quand le cuir sera oste et desseure des lignes des cuictures laq̃lle chose aduient en neuf ou en dix iours lon menera le cheual en leaue froide trescourãt du souuerain matin iusq̃s a my tierce affin q̃ celle eaue touche & surmonte les cuictures dessusdictes. Et quãd il sera hors de leaue on mettra sur les lignes de la cuicture de la pouldre de terre biẽ deliee ou cendre de feuchier. Et ainsi fera lon au soir: car on le mettra en leaue des lheure d̃ vespres iusq̃s au soir: & puis y mettra lon de la pouldre cõme dit est: & sera ce cõtinue tous les iours iusques quil soit consolide: car leaue legere et froide desseche les humeurs et restrainct la rongne. Et deuez scauoir q̃ en toute cuicture lon doit garder le cheual tellement q̃l ne se puisse mordre la cuicture ne froter ailleurs: car il se demangeu tant quil se mordroit iusques dedens les os et les nerfz.

¶ De lespauain / & de la cure. Chapitre. xxxvij.

Ceste maladie vient dedens au coste du iaret & vng peu dessus. Elle faict enfleure en coste la veine q̃ on appelle fontenelle & traict humeurs cõtinuellement par icelle veine dont le cheual se deult biẽ grãdemẽt quãd il est trauaille: & est ceste maladie appellee espauain / & aduient tout ainsi cõme zardre. La cure. Lon le saignera de ladicte veine tant q̃ par soy le sang sarreste: & puis celle boce de lespauain sera cuitte au long & au trauers par lignes cõuenables: & fera on cõme il est dit au chapitre de zardre.

¶ De la courue ou de la courbe / & de la cure. Chap. xxxviij.

Ceste maladie viẽt soubz le chef du iaret aux grãs nerfz de derriere: & faict enfleures par la lõgueur du nerf: & la cõtinuellemẽt en indignatiõ & le blece: & pource q̃ ce nerf soustient ainsi cõme tout le corps du cheual il est cõtraint de clocer. Ceste maladie aduient quãd le cheual est trop ieune & mal sagemẽt cheuauche: ou trop grandement charge: car pour la tendreur de son eage le nerf luy tourne. La cure. Quãt ledict nerf se cõmẽce du chef du iaret estant aual empres les piedz en la derriere partie de la cuisse se on voit q̃ la courue enfle & engrossisse on cuira tãtost la grosseur au lõg & au trauers en descẽdant cõme dessus est dit: & en oblique ficõme le poil descẽd aual affin q̃ les cuictures en soient mieulx couuertes quilz ne seroiẽt se ilz estoiẽt faictes au trauers & blesseroient plus le cheual au trauers pour le peril daucuns nerfz.

¶ De lespinelle / & de la cure. Cha. xxxix.

Ceste maladie vient soubz le iaret en la ioincture de los aucunesfois des deux costez aucunesfois de lung: & faict vng suros a la grandeur dune noix de couldre et griefue la ioincture tant que il fault q̃ souuent le cheual cloche & vient dautelle cause cõme la courue. La cure. Lon cuira ces espinelles comme dessus est dit.

¶ De suros / & de la cure. Chap. xl.

Il aduiẽt es cuisses du cheual plusieurs et diuers suros: ou quand il est mors ou feru au pied ou q̃l frappe aucune chose dure de la cuisse: & ces choses ne nuisent pas tãt cõme elle sont laides. Et aduiẽnẽt es autres parties du corps cõe es cuisses. La cure. Tous suros viẽnẽt dune calosi-

de chair dung heurt ou dung coup. Quant lon appercevra venir lon raira celle calosite/ et prendra lon aluyne/ parietaire/ et branche vrsine seulement les fueilles tendres/ et les broiera lon ensemble avec vieil oingt de porc et les cuira lon/ et les plus chauldes que le cheual pourra endurer/ et les mettra lon dessus liees. Ce remede est bon a toutes enfleures des cuisses qui viennent daucun coup. A ceste calosite oster du tout racines de guimauues et racines de lys et de tapse barbu broyees avec vieulx oingt de porc cuit/ et mis sur vne piece de toille en maniere demplastre renouuellee souuent vault grandement. A ce vault oignon rosty broye avec vers de terre/ et huile/ et cuit/ et puis mis chault chascun iour vne fois. Si la calosite est dure on la raira premierement/ et la poindra lon menuement dune lancete sans faire saigner: et puis lon prendra sel et grauelle de vin autant dung comme dautre: et en fera lon pouldre deliee/ et en mettra lon sur la calosite/ et la liera lon estroit/ et laissera lon ainsi par trois ou quatre iours/ et puis on le desliera et oindra lon le lieu de beurre frais ou dautre gresse. A ce vault vng oeuf cuit tant quil soit dur et nettoye/ et mis chault sur la calosite raize et lie iusques a trois iours/ et puis lon le renouuellera plusieurs fois se il semble bon. Aussi vault a ce fiente de chieuure avec farine dorge/ et croye bien broye en fort vinaigre/ et mis sur le mal en maniere demplastre. Et si la calosite ne descroist aincois se retourne en suros on y remedier a par conuenables cuictures comme dit est.

De attincture ou nerueure/ et de la cure. Chap. xli.

Vne maladie vient au cheual en la cuisse de deuant enflant et indignant le nerf en le faisant clocher qui luy vient aucunesfois quand il court ou quand il va et le pied de derriere frappe le nerf de la cuisse de deuant. Et est appellee attincture. La cure. Quant ledict nerf se enfle on le saignera tantost de la veine acoustumee qui est vng peu dessus le genoul en la partie de dedens la iambe. Et puis luy fera ce remollitif qui vault contre lindignation des nerfz et enfleures. Prenez funegrec/ semence de lyn/ squille/ turbentine/ racine de guimauue autant dung comme dautre/ et broyera lon et meslera lon tout avec oingt/ et le bouldra lon en le mouuant souuent. Et quand tout ce sera bien cuit on le mettra bien chault sur le nerf blecie tout au long/ et le liera lon dung large drapeau/ et le renouuellera lon deux fois le iour. A ce vault aussi oignon cuit en la braize ou rosty mis avec vers terrestres et lymacons et beurre tout ce bien cuit et mesle ensemble iusques a lespesseur en le mouuant tresbien en forme doignement. Et ce faict on raira le poil/ et en oindra lon les nerfz tout au long trois fois le iour. Mais si latraction de la cuisse est vieille on le saignera de la veine acoustumee qui est entre la ioincture et le pied au coste de dedens/ et puis face lon les medicines dessusdictes. Et si icelles medicines ny valent lors len raira tout entour le nerf blecie: et fera lon vng restrainctif de pouldre rouge/ et de aubin doeuf et de farine comme il est dit et enseigne au chapitre de malferu: et enuelopera lon la cuisse malade de chanure ou lin avec le restrainctif: et y sera iusques a neuf iours. Et apres on ostera doulcement ce restrainctif de la cuisse/ et oindra lon le nerf daucune oingture: et si ces choses ne suffisent il sera conforte par cuire.

De la maladie de scortilate/ et de la cure. Chap. xlii.

Il aduient aucunesfois que la ioincture de la cuisse empres le pied est blecie du coup que le cheual faict a aucune chose dure ou de chaper en alant ou que le pied fassiet mal droit

sur terre: & cest ceste maladie appellee scortilate. La cure. Lon fera brouet de brã de froment de fort vin aigre & de suif de mouton biẽ mesle ensemble: & fera lon tous boullir iusques a tãt quil sera espes en remuãt tresbiẽ & le mettra lõ sur le lieu blecie le pl9 chauld que le cheual le pourra endurer: & sera bien lie dune piece de toille/ & renouuellee chascun iour deux fois ou plus. Si la ioincture enflee a indignatiõ de nerfz lon fera emplastre de fenugrec/ de semence de lin/ et de squille cõe dit est au chapitre deuãt. Mais se pour loccasiõ de la scortilature los est remue de son lieu on leuera le pied du cheual par cõpaignõs: & le pied blecie clochãt liera lõ a la queue du cheual: & puis on le menera a la main en lieux motteux: car par la necessite de loppression de la ioincture vers terre celuy os desioigt se remettra en sõ lieu ou il doit estre: mais on y doit auãt mettre le remollitif que iay dit. Il aduient aucunesfois q̃ vng os se desioinct tellemẽt de lautre que on ne le peult reioindre a son lieu: ou cest a trop grand peine/ tant que la ioincture en ẽst fort enflee dune enfleure moult dure: laquelle il cõuiẽt cuire. Et doit on scauoir que de toutes les cures dessusdictes la cuicture est le dernier remede.

De la blecure despine ou daucun bois/ & de la cure. Chap.xliij.

Aucunesfois aduiẽt q̃ vne espine ou autre bois ẽtre en la ioincture du pied ou du genoul ou aucune partie de la cuisse/ & demeure dedẽs la chair si que la playe ou toute la cuisse sen enfle: et par especial si touche le nerf: et cõuient que le cheual cloche. La cure. On raira sur la playe et entour/ & mettra lon troys testes de laizardes vng peu broyees dessus la playe: & la liera lon dune piesse de drapeau. A ce valẽt racines de rosiers/ & racines de diptã broyees et mises dessus. A ce aussi valent lymacons broyez auec beurre cuitz & mis dess9. Lesq̃lles choses tirent merueilleusemẽt bois ou espine hors de la chair. Et deuõs scauoir q̃ a toutes enfleures molles & nouuelles qui par aucũ coup nõ pas p nature est es genoulx ou aux ioinctures ou en aucune autre partie des cuisses vault assez mixtion qui se faict ainsi. Prenez de paritaire / aluyne/ branche vrsine les tendrõs/ & les broyez et meslez tresbiẽ auec vieil oingt puis les faictes tresbien boullir en les remuãt/ & quãd ilz seront tresbien cuitz les mettez & liez le plus chault q̃ le cheual le pourra souffrir sur le lieu blecie.

Des galles/ & de la cure. Cha.xliiij.

Il aduiẽt aucunesfois galles au cheual sur les ioinctures par nature/ aucũesfois par accidẽt pour la fumosite du fiẽs de lestable & aux cuisses moillees dont les humeurs se dissoluẽt: & aucunesfois elles viẽnẽt au cheual de trop cheuaucher. La cure. Aucuns veulẽt guerir galles en treschant dune lancete le cuir/ & lors les galles en yssent/ & y mettent du reagal dedẽs: & ce est mal faict pource q̃ le lieu est trop neruux/ & pource la douleur en viẽt si grãd que humeurs si assẽblent: & po2ce il vault mieulx que on mette le cheual au soir et au matin en eaue fort courant tres froide iusq̃s aux genoulx/ & que il soit tãt q̃ les galles se appetissent pour la froidure de leaue: & puis on fera es ioinctures du cheual au long et en oblique ce qui est dit dessus.

Des grappes/ & de la cure. Cha.xlv.

Aucũesfois il viẽt grappes aux ioinctures des cuisses q̃ rãpẽt entour les piedz en la ptie de derriere q̃ trenchẽt le cuir/ & la chair au trauers/ & aucũesfois au lõg/ & gettẽt souuẽt pourriture par les trẽches ainsi

cõme eaue ⁊ tourmẽtẽt moult le cheual pour
lardeur: ⁊ ce leur vient de la superfluite des
mauuaises humeurs descẽdãs es cuisses.
La cure. Lon ostera le poil du cheual par
telle maniere. Lon prendra de chaulx viue
trois pties/ ⁊ la quarte dorpimẽt/ ⁊ mettra
lon en eaue chaulde/ ⁊ meslera lõ tresbiẽ/ et
cuira lon tout ensẽble tãt q̃ q̃ y mettra vne
plume elle se plumera tãtost/ ⁊ lors lauera
lon la maladie de celle eaue tãt chaulde cõ-
me le cheual la pourra souffrir/ ⁊ y mettra
lon celle medicine en loignãt: ⁊ puis assez
tost apres cõe p lespace dune heure on lauera
la place des grappes deaue chaulde affin q̃
le poil chee: ⁊ apres on lauera le lieu de de-
coction de mauues ⁊ de bran/ ⁊ liera lõ les
mauues ⁊ le bran sur les grappes / ⁊ la on
le laissera du matin iusq̃s au soir / et puis
lon fera vng oignement de cire ⁊ de suif de
moutõ ⁊ de poix raisine autãt dung cõme
dautre / et bouldra lon tout ensemble en le
bien mouuãt/ ⁊ en oingdra lon les grappes
deux fois le iour a vne plume de geline/ et
vsera lon de cest oignemẽt iusq̃s a tãt q̃ les
fendaces serõt ꝯsolidees ⁊ se gardera tous-
iours de toutes ordures ⁊ deaue. Et quãd
elles seront consolidees on les lyera/ et luy
trenchera lon la maistresse veine dehault
de la cuisse par dedens cõe iay dit au cha-
pitre de lespauain. Et quand il aura assez
saigne lõ cuira les grappes / ⁊ puis on les
guerira cõme iay dit dessus: mais toutes-
fois la maladie des grappes est a grãd pei-
ne bien parfaictement guerie.

¶ Des creuaces/ ⁊ de la cure. Cha.xlvi.

Semblablemẽt aduiẽt vne mala-
die aux cheuaulx entre la ioin-
cture de la cuisse ⁊ lõgle q̃ rõpent
le cuir et la chair en maniere de
rongne ⁊ aucunesfois gettẽt pourriture ⁊
pour lardeur font souuẽt grand doleur au
cheual/ ⁊ ce aduient souuent de la fumosi-
te de lestable au cheual q̃ a les cuisses moil-
lees. La cure. On le guerira cõme iay dit
au chapitre de deuãt fors tãt q̃ la maistres-
se veine ne sera point blecee/ ⁊ q̃ lon ne cuira
point les creuaces. Mais se il adiouste a
psent q̃ quãd le poil sera oste lõ vsera de cest
oignemẽt q̃ on fera ainsi. Lon prẽdra de la
suye de la cheminee/ de verderamo / ⁊ dor-
pin/ ⁊ autant de miel cler cõe de toutes tel-
les choses/ ⁊ broyera lon tout ensemble/ et
le cuira lõ iusq̃s a lespesseur en le remuãt/
⁊ meslera lon auec vng petit de chaulx/ et
en fera lon oignemẽt/ ⁊ loingdra lon deux
fois le iour sur les creuaces par auãt bien
lauees de vin blãc tiede en les gardãt tous-
iours de ordure cõme il est dit. Cest oigne-
mẽt cõsolide merueilleusemẽt/ ⁊ restrainct
les creuaces. A ce vault aussi frotter sou-
uent les creuaces dorine denfant / ⁊ froter
biẽ fort. A ce vault aussi le tenir lõguemẽt
en eaue de mer. Il y a vne autre maniere de
creuaces longues ⁊ grãdes du trauers au
boulet entre la chair viue ⁊ lõgle q̃ est pire
q̃ les autres/ ⁊ griefue moult au cheual / ⁊
q̃ nest guerie doignemẽt ne dautre medici-
ne: fors q̃ de cuictures. Et pource on cuira
icelles creuaces en leurs extremitez a vng
fer rõd/ ⁊ la cuira lon en sa teste tout entie-
rement: car par le benefice du feu icelles
creuaces peuẽt bien estre appetissees et ne
peuent croistre.

¶ Du chancre ⁊ de la cure. Cha.xlvij.

Chancre est entour les ioinctu-
res des cuisses ẽpres les piedz
⁊ aucunesfois es autres par-
ties des cuisses ou du corps ⁊
viẽt daucune playe q̃ sera faict par auãt et
apres oubliee par negligẽce quãd le cheual
a aucune playe en ladicte ioincture/ et on le
cheuauche par ordures ou eaues. La cure.
On le guerist par telle maniere en q̃lconq̃
part du corps q̃ il soit. Lõ prẽt du ius daf-

fodilles en grād quātite/ & le bat on & meule auec deux parties de chaulx viue/ & la tierce partie dorpimēt bien delie broye: & puis on le met en vng pot de terre bien estoupe q̄ fumee ne air nē puisse yssir: & le faict on tāt bouillir & cuire q̄ tout viēne en pouldre & de ceste pouldre on mect au mal pour le mortifier/ & quād il est mortifie lō guerist le mal auec aubin doeufz & autres choses cōme il est dit dessus. Touteffois on doit tousio²s lauer le mal du chācre de vin aigre. Et scet lon quād le chancre est mortifier si la playe senfle tout entour. A ce vault fiēte dhōme mise en pouldre & mis auec grauelle de vin arse en pareille mesure / & aussi grauelle de vin arse auec sel menu biē meslez. Il est vng autre remede & meilleur po² mortifier chācre. Ail biē broye auec poiure & pitre & vng peu de vieil oingt de porc lon mettra ce en la playe du chancre / & le liera lon tresbien estroit/ & le changera lon deux fois le iour iusques a tant q̄ le chancre soit mortifie/ & puis on le guerira cōme il est dit. Et sont ces medicines deuāt dictes bōnes en lieux nerueux & en arteres empeschees/ cest adire es cōduitz des parties espirituelles: car en tel lieux lon ne doit poīt vser de cuictures: mais on ne doit point doubter de faire cuicture en lieux charnuz: aincois telles cuictures sont meilleures cures et plus legeres.

Des fistules/ & de la cure. Cha.xlviij.

Si la playe du chācre ou le chācre mesme nest guery/ mais senuieillist il se cōuertist en fistules q̄ est pl⁹ forte a guerir/ mais toutesfois on la guerist aucunesfois a pouldre daffodilles en y meslāt autāt de chaulx viue & dorpin biē pouldrez pour le faire pl⁹ fort/ & le meslera lō auec ius dail & dōgnōs & de yebles en pareille mesure/ et les bouldra lō en cler miel & en vin aigre/ & le remuera lon iusqs a tāt q̄ ce sera oignement/ & de ce lon mettra en la fistule deux fois le iour: touteffois par auāt biē lauee de vin aigre. A ce mesme on prendra orpin verderain chaulx viue en pois egal & attrament & piretre auec miel et vin aigre / et le cuira lō aucunemēt en le mouuāt tousio²s et cōe magdaleōs lō mettra tous les iours deux fois en la fistule iusques a tāt quelle sera mortifiee: touteffois q̄ tousiours soit lauee par auant de vin aigre. Il en y a vng autre plus violant q̄ tous ceulx icy. Reagal bien pouldre et tresbien broye & remue auec saliue de hōme mis par mesure dedēs la fistule: & voit on quand elle se mortifie pource qlle enfle & rougist: & quād elle sera mortifiee la playe sera guerie cōe il est dit des autres playes. Et si la fistule est en lieux charnuz lon fera tout entieremēt cōme il est dit en la cure du chancre.

De la maladie qui est appellee palpizon. Chap.xlix.

Une autre maladie est que lon appelle palpizon q̄ vient proprement es buletes des ongles q̄ empesche le cheual a aller cōme faict linfusion: et vient aucunesfois en vng pied aucūe fois en plusieurs ou en tous qui ne le guerist hastiuemēt: & si faict aucunesfois venir rancle / & rongne en la langue du cheual/ & ce aduient legerement de mauuaises hume²s descēdates au lieu: et souuēt procede de la fumosite de lestable quand les piedz ne sont pas secz & nettoyez des ordures quād il y entre. La cure. Premierement lon doit appareiller les ongles du cheual malade iusqs a ce q̄ il serōt bien deliez/ & aps on les cuira a vng instrumēt de fer au boulet du pied pres au vif de longle/ & ainsi cōme se il estoit presque aneāty affin q̄ icelluy boulet se puisse euaporer de toutes pars/ & aps le cheual sera saigne de chascune pars du boulet affin que les hu-

meurs qui si estoiet conuerties se puissent vuider ou q il soit perce dung fer poinctu tout oultre des deux costez/ q q on le garde tousiours deaue q dordure. Et aussi ne le doit on poit trauailler/ q puis on fera vng brouet de bran q de vin aigre/ q le boulira lon ensēble en le mouuāt ptinuellement/ q lestraidra lō tāt chauld q le cheual le pourra souffrir sur vne piece de toille biē blanche/ q le mettra lon sur le pied blece du cheual/ q le chāgera lon deux fois le iour/ q le gardera lon q il ne mägeusse poit dherbe q aussi de toutes autres choses bien peu iusques a tant q sera guery: car les herbes et les autres choses trayent les humeurs.

¶ De la furine/ q de la cure. Chap. l.

Il y a vne autre maniere de maladie q lon appelle furina: q est entre la torture du pied et le pied sur la courōne pres de lemplastre q viēt de aucun coup dune chose dure/ q a loccasion daucuns laz mis au pied mal apoint: q si on ne le guerist tātost elle se tourne en furos qui deuient tresdur quād il se enuieillist/ q aucune fois sestēd generalemēt sur la courōne du pied. La cure. Soit vieille ou nouuelle on luy aidera cōe iay dit des furos: ceste maladie empesche grādemēt le cheual a aller pource q le lieu ou elle se fiert est plein de nerfz q de veines entrelassees tout entour.

¶ Des maladies des piedz q des ongles. Et premierement de la maladie de fyte. Chap. lj.

Apres la maladie des bleceures des mēbres du cheual q des cuisses. Je diray des ongles q des piedz: q premierement de fyte q est faite en longle du pied iusqs au tuyau de dedēs trēchant par le millieu q aucūesfois il cōmēce des la courōne du pied/ q tēd par le long daual iusqs a lextremite de lōgle ou du pied/ q gette aucunesfois sang vif par la trēche q la fente: q si aduiēt aussi aucūesfois po la tēdreur du cheual ieune quād il se blece a ferir ou a heurter a aucune chose dure ou tuyau q est tēdre si cloche le cheual quād on le cheuauche souuent. La cure. Lon ōra la racine de la fyte vers le tuyau en coste la courōne du pied dedēs le vif q le mort de longle et sera trēche p dessus iusqs a tāt ql cōmēce a saigner: q puis on prēdra vng serpēt q gettera lon la teste q la queue/ q trēchera lō le corps en menues piesses/ q les cuira lō auec huile cōmune en aucun vaisseau tāt q la chair du serpent soit fondue en huile q dessevree des os/ q de ce lō fera oignemēt/ q oingdra lon deux fois le iour les racines de la fyte/ cest adire oignemēt bien chault iusqs a tāt q la fyte soit amortie q longle soit ramenee a son bon estat/ q ql soit garde deaue q dordure q aussi de manger herbes.

¶ De la maladie appellee suppostes/ et de la cure. Chap. lij.

Suppostes est vne maladie entre la chair viue q longle/ q faict rompture de chair illec/ q selle senuieillist elle se tourne en chācre/ q aduient q vng pied de cheual est mis sur lautre pied. La cure. Si tost comme on voit playes pour celle occasion lon trēchera a la roesne tāt de longle entour la playe que longle ne touchera ne prēdra point la chair viue/ car si lestraignoit la playe ne se pourroit cōsolider: q quād on aura trenche longle tout autour/ et laue la playe de vin chauld ou vin aigre on guerira q cōsolidera la playe cōme iay dit par deuāt/ q q elle soit tousiours gardee dordure q deaue toucher iusqs a tāt qlle sera cōsolidee: q si par aucune negligēce elle tourne en chancre on la guerist cōme iay dit au chapitre de chācre. Et si elle se tourne en fistule on le guerira comme iay dit de la fistule.

❧ De la spumecture aultrement spontacture des ongles. Chap.liij.

Il aduient aucunesfois que linfusion du cheual que nest pas encores guerie descend aux piez dessoubz les ongles. La cure. Se elle est fresche on luy secourra ainsi. Lextremite de longle de la partie de deuant sera cauee tout au fons a vne roesne petite iusques a tant que la maistresse veine qui tend la soit rompue de la roesne/ et le sang en ysse presque a la feblesse du cheual: et se il semble bon on fera ainsi es autres piedz clochans: et apres la saignee on emplira la playe de sel menu et puis lon mettra la dessus vne estoupe mollee en vin aigre/ et puis on le liera dung drapeau sans oster iusques au second iour/ et puis on guerira la playe de pouldre de galles ou de mirte et lentisque en le lauant de vin agre deux fois le iour/ et puis y mettra lon de celle pouldre: et fault quil soit garde dordure et deaue iusques a la guerison.

❧ De la desoleure des ongles/ et de leur cure. Chap.liiij.

Si les humeurs vendans aux piedz du cheual pour loccasion de lenfonture dessusdicte venant aux ongles sont enuieilliz par deffault de garde et de cure il conuient dessoler les piedz clochans affin que les humeurs la encloses et le sang en yssent. La cure. Si treche lon doncques la sole dessoubz longle entour lextremite de longle a vne roesne/ et puis on le extirpera a force par dehors/ et mettra lon en la playe vne estoupe bien mollee en aubin doeuf/ et sera le pied tresbien lie tout entour de drapeaux et laisse iusques a lendemain: et puis on lauera bien de fort vin aigre chauld la playe/ et lemplira lon de sel menu et de grauelle de vin en pouldre et bien meslee: et mettra lon dessus vne estoupe mollee en vin aigre/ et le lyera lon dung drapeau et le laissera lon iusques au tiers iour: et puis on le lauera deux fois le iour et mettra lon dedens de la pouldre de galles ou de mirte et lentisque que consolident la chair et restraingnent les humeurs et que tousiours y auant la playe soit lauee de vin aigre et fera lon ceste cure iusques a tant que la chair soit consolidee en le gardant tousiours deaue et dordure. Vng autre oignement y a pour y mettre apres que lon aura mis le sel et la grauelle de vin que consolident la chair et defendent les humeurs a venir. Lon prendra pouldre de mastic/ et de poix grecque et vng peu de sang de dragon et meslera lon tout auec cyre fondue nouuelle et autant de suif de mouton/ et bouldra lon tout ensemble/ et en fera lon oignement/ et en vsera lon en le mettant vng peu chauld. Et sont plusieurs maladies ou il fault dessoller les ongles du cheual: et est bonne ceste cure a tous pour amollir les ongles des cheuaulx affin quilz soient mieulx preparez. Lon prendra mauue pariatoire bran et suif/ et bouldra lon tout ensemble en le mouuant continuellement/ et oingdra lon de cest oignement les ongles des cheuaulx et les liera lon de drapeaux.

❧ De la mutacion des ongles. Cha.lv.

Aucunesfois aduient que pour la paresse du mareschal les humeurs descendues aux piedz du cheual sont encloses la dedens/ et tant y demeurent que longle se decouure par dedens du tuyau et quiert voye de sen yssir. Il aduient aussi aucunesfoys que soubdainement longle se decouure/ et chiet pour la fureur de plusieurs humeurs qui sont descendues a longle: et aucunesfois longle se diuise petit a petit du tuyau/ et en naist vng nouuel suiuant longle se decouure pour peu de humeurs. La cure. On leur secourt ainsi: lon treche tantost de la roesne le vieil ongle tout entour ou il se ioint au nouuel si que le vieil ongle dur nempesche point le nouueau ne le blece

tant soit peu: & puis lon prendra deux parties de suif de mouton/ & la tierce de cire/ et boulldra lon tout ensemble en le remuant & y adioustāt vng peu dhuile/ & en sera lō oignemēt/ & en oindra lō/ mais quil soit vng peu chauld deux fois le io' lōgle nouueau. Et notez q̄ cest oignement vault a faire renaistre & croistre les ongles & les fault tousiours garder deaue & dordure. Longle q̄ est souddainement deceure du tuyau & chet est selō lopinion cōmune nō curable. Toutesfois lō y peult esprouuer ceste cure. Lō prēdra poix grecq̄ olibā mastic bolamē sāg de dragō galbā en poix egal/ & en fera lō pouldre biē deliee auec deux parties de suif de mouton/ & la tierce partie de cire/ & le cuira lō en le mouuāt tousio's/ & puis on y mettra vne piece de toille de lin fort/ & la moillera lon dedēs/ & de celle toille on fera vng chapeau ou soulier en maniere de tuyau ou le tuyau sera mis & deux fois le io' lō trairа le chapeau & lauera lō le tuyau d̄ tresfort vin aigre tiede/ & puis apres on le remettra au chapeau: & doit on biē garder q̄ le tuyau ne touche ou soit blece daucune chose dure tant soit peu. Et pource q̄ lors le cheual ne se peult bien tenir droit on luy fera littiere de lōgue paille sur quoy il se reposera a son plaisir: & aussi pource q̄l ennuyeroit au cheual de tousiours gesir lon prēdra vne piece de biē forte toille ou on lenforcera de cēgles/ & sera tresbiē lie au chef a boutz de corde/ & la moitie du corps iusq̄s au piz sera mise soubz le cheual/ & puis on liera & attachera lō les cordes en hault aux pilliers tellement que le cheual en sera leue & soustenu/ & tellement soit leue q̄l touche des piedz a terre. Et notez q̄ d tel art peult on aider au cheual toutesfois que pour empeschemēs il ne se peult soustenir en estant.

Des diuerses encloeures/ & de leur cure. Chap. vi.

Le cheual est aucunesfoys encloe si que le tuyau en est entierement blece par dedēs/ aucunesfoys il y a vne encloeure q̄ passe entre le tuyau & lōgle et blece moins le tuyau de dedēs q̄ lautre: aucunesfois y a vne encloeure qui ne blece point le tuyau en riens/ mais elle attaint le vif de longle blece. La p̄miere est perilleuse au pied/ car elle blece le tuyau qui est ainsi cōme le tendrō d los faict en maniere dōgle q̄ nourrist lōgle & tiēt en soy les racines de lōgle. La cure. Si le tuyau de longle est entierement blece on luy aidera po' dessoler lōgle/ & se il est vng peu blece on le descouurera a vng instrumēt de fer en longle seulemēt entour la playe/ & aussi tout entour la bleceure on ostera de longle & taillera tout hors si q̄ la bleceure sera attainte et descouuerte bien apoint. Et quād elle sera descouuerte lō atteautra longle seulemēt empres la bleceure/ & tāt q̄l y ait espace entre la bleceure si q̄ longle ne touche a la bleceure: & ce faict lon emplira la plaie destoupes moillees en aubins doeufz: et puis on guerira la playe a sel menu & fort vin aigre & pouldre de galle & de mirte ou lentisq̄ sicōe il est dit au chapitre de deuāt: mais si le clou est passe entre le tuyau et longle il y a moins de peril pource que le tuyau nest point blece fors q̄ de coste: & le guerist on ainsi. Lō descouurera lencloeure iusq̄s au vif premieremēt en trēchāt longle tout au lōg en esclarcissant entour & vers la playe biē apoint lō taillera lōgle pres de la bleceure tout entour affin q̄lle ne se adhere a la playe en q̄lq̄ maniere q̄ ce soit: & quand lencloeure sera descouuerte on lauera la playe de tresfort vin aigre/ & lēplira lon de sel menu & le couurera lon destoupes moillees en vin aigre/ & le liera lon dung chapeau en faisāt ainsi deux fois le iour sicomme il est dit dessus. Et la

tierce maniere est qui point ne blece le cheual ou le tuyau/mais touche le vif de lõgle & le blece. Lõ fera du tout ainsi cõe il est dit en la secõde espece en y adioustãt toutesfois q̃ lẽcloeure sera descouuerte biẽ apoint. Le dehors de lõgle sera trenche iusq̃s a la bleceure du clou si q̃ ny apert riens de laidure ou autre chose orde q̃ soit retenue dedẽs la bleceure en q̃lcõq̃ maniere. Et notez q̃ toutes les autres encloeures qui ne touchent ou blecent le tuyau dedẽs peuẽt estre legeremẽt curees. Cõsiderez p̃mierement les bleceures & les curera lon ainsi. Prenez suif ou cire ou huile ou autre chose vertueuse chaulx et sel menu ou pouldre de grauelle bien broyee & mettez en la plaie. Autant y vault suye biẽ broyee auec huile: aussi faict aubin doeuf broye auec vinaigre & huile. Et notez q̃ a toutes encloeures & bleceures de piedz q̃ viẽnẽt a loccasion de clou ou de boys ou dautres choses entrans au vif de lõgle auãt q̃ lon touche lõgle ou le pied affin q̃ lõ enquiere lẽcloeure cõe il appartiẽt lõ fera broyer du brã du suif & des mauues et le bouldra lon tout ensemble iusq̃s a lespesseur dõ oignemẽt/& le mettra lõ sur vng drap & le plꝰ chauld q̃ lon pourra on le mettra sur le pied blece/& liera lõ tresbiẽ du matin iusq̃s au soir/& du soir iusq̃s au matin/car ce mitigue la douleur & attrẽpe les pores et cõduitz de lõgle et amoitist pour mieulx tailler longle: & ap̃s soit taille longle & soit garde tousiours deaue et dardeure de cheuaucher. Il aduiẽt aucũesfois q̃ par lignorãce du mtre lẽcloeure nest pas biẽ attaincte ne biẽ guerie & tãt q̃l y a pourriture enclose dedẽs lõgle & rõpt la chair pour yssir hors par dessus le pied si y viẽt vne playe gettãt pourriture: laquelle playe doit estre guerie comme il est dit dessus en ce mesme chap̃. mais toutesfois il fault de rechief enquerir lencloeure & bien attaindre iusques au vif cõe il est dit des autres encloeures.

¶ De la maladie appellee fic & en latin appellee ficus/& de la cure. Cha. lvij.

Il aduiẽt aucunesfois q̃ le pied du cheual est blece soubz lõgle au milieu de la solle de fer ou dautre chose dure q̃ entre iusq̃s au tuyau dõt le tuyau est blece: & de ceste bleceure quãd lõgle nest trẽche tout entour cõe il doit estre il viẽt du tuyau vne superfluite de chair qui passe la superfice de la solle en maniere de figue: et pource est appellee fic. La cure. Lon trẽchera p̃mieremẽt de lõgle qui est entour la playe tant en parfond q̃ il y ait suffisant espace entre la solle du pied et du fic: et puis lon trẽchera le fic iusques a la superfice de la solle/et le sang sera tant estance par vne esponge marine q̃ sera lyee sur le pied ou le fic est/affin que ledict fic soit ronge. Et apres on guerira & curera lon la bleceure sicõme il est dit des autres bleceures. Et en deffault desponge lõ prẽdra pouldre de afodilles ou autre chose corrosiue excepte reagal: car il est trop violãt: & doit on garder q̃ on ny face point de cuicture: car on pourroit blecer le tuyau pour sa tendreur tellement que lõgle se diuiseroit & partiroit de luy.

¶ Des generaulx signes des maladies des cheuaulx. Chap. lviij.

Cheual clochãt du pied de deuãt se il ne prent la terre fors q̃ de la poincte du pied si seuffre en lõgle. Cheual clochãt se il ne ploye les pastures il est blece aux ioinctures. Si le cheual cloche dedẽs/& en retournant a destre ou a senestre il est faict plus clochant il a douleur es espaules. Si vng cheual cloche par derriere en le retournant il cloche plus fort il a douleur es hãches. Si vng cheual portãt le dos bas vers terre faict en son yssue menꝰ pas & espes il est

blece en la poictrine. Si vng cheual cloche par deuant / et quãd il repose et mect le pieds auãt lautre clochant et ne se soustient sur ce pieds clochãt il seuffre en la cuisse ou en lespaule. Si vng cheual clochãt par derriere / et en sont aller ne ploye point biẽ la ioincture il a mal a la ioincture. Si le cheual q̃ a douleurs dedens le corps a cõtinuellemẽt froides oreilles et narilles / et les yeulx enfoncez et concauez on le iuge demy vif. Si vng cheual qui a antiquor mect hors vent froid p les narilles / et a les yeulx tousiours plourans il est iugie cõe mort. Cheual q̃ a la maladie de cymoire ou de verme volatif au chef / et mect hors par les narilles humeurs cõme eaue froide et grasse a peine en eschapera. Si vng cheual a la maladie de aragalaci / et y mect hors par derriere fiẽte si clere et eschauffee q̃ y ne luy demeure riẽs au ventre: et q̃ la maladie ne cesse point par effusion il mourra prochainemẽt. Si vng cheual q̃ a la maladie de nulles soudainement se remet tout a suer generalement / et les membres luy faillent et treblẽt tous il ne peult par sẽblant eschaper. Si vng cheual a la maladie de froid / et il a la teste enflee et gros yeulx / et la teste pendãt biẽ bas / et les boutz des oreilles pẽdãs et froides / et aussi les narilles il nen eschapera ia si ce nest a grãd peine. Si vng cheual q̃ a lestrãguillon a grand peine mect hors son esperit au son du nez et de la gorge et a la gorge toute enflee fort est qui en eschape

Des mules et muletz. Chap.lix.

SI persõne veult auoir mules il doit querir iument de grand corps bel et noble de fermes mẽbres et bõs et de plaisãt forme / et doit plꝰ cõsiderer la forme et la legerete et leage dentre quatre et dix ans. Les mules et muletz sõt engẽdrees dasne en iumẽt ou de cheual en asnesse / et nen est nulz meilleurs q̃ ceulx de lasne en la iument. Lasne dõc a mistaire po' la iumẽt saillir doit estre de grãd corps / et gros et ferme en muscules estroictz et fors mẽbres noir en couleur murin ou rouge. Et celuy q̃ porte diuerses couleurs es oreilles ou es paupieres il muera plusieurs fois la couleur de sa lignee. On ne le doit point prẽdre plꝰ ieune q̃ de trois ans ne plꝰ vieulx de dix / mais entre deux. Si vng asne est ẽuye daucũe iumẽt q̃ on luy mõstre on luy mõstrera vne asnesse iusq̃s a tãt q̃ ardeur le surmõtera: et lors quãd il sera fort eschauffe il naura pas en despit la iument: car nature le surmontera. On congnoist leage du mulet ainsi cõme leage du cheual. Si ilz naiscẽt et demeurẽt en mõtaignes ilz aurõt tresdures õgles / et si ilz naiscẽt en lieux de paludz ou en lieux humbleux ilz aurõt molz ongles. Et pource se ilz naiscent en telz lieux on les doit separer de la mere / et mettre paistre en mõtaignes fortes et aspres po' endurcir leurs ongles: et pour acoustumer la durte ilz demeurẽt au vẽtre de leurs meres douze moys aĩsi cõe les cheuaulx: et les guerist on cõme les cheuaulx.

Des asnes. Chap.lx.

ON veult auoir bõs asnes il doit premieremẽt regarder q̃ lasne et lasnesse soiẽt de bõ eage et fermes de tous leurs mẽbres / et de grãd et puissant corps / et de bõ semoir / et de lieu dõt les tresbõs seulẽt venir. Il en est de deux maniere. Lune sauuage: et ceste est en Frise / et Lycaonie ou il en y a grand bergerie. Et les autres sont priuez cõme moult en y a en Lõbardies et Italie. Pour saillir le sauuage quãd il est apriuoise est le meilleur: car il est legierement apriuoise. Le masle et la femelle q̃ naiscẽt semblables a leurs peres / et a leurs meres sõt bons / et les doit on eslire. On les nourrist de feurre et de gran dorge. On les couple pour saillir ensẽble auant my Juing / affin

quilz facent leur fruict en tel tẽps lan ensuivant: cestassavoir a douze moys: & lors on doit soulager les pregnans de labour ou autrement le fruict en vauldroit pis. On ne doit poit soulager les masles de labour pource q̃ pour repos ilz en sont plus paresseux. On les doit paistre presq̃ aisi cõme chevaulx. Quãt les poulains sont nez on ne les doit point oster de la mere auãt vng an: & lan dapres on les souffrera avec elles la nuyct: & est bon de les lyer de legers chevestres ou dautres doulces choses. Et au tiers an on les apriuoisera/& les duira lon a telles oeuvres cõme on vouldra q̃lz servent: car aucuns ne les veulent avoir que po[r] porter fardeaulx & charges/les autres pour traire/les autres po[r] porter gẽs: & les autres pour arer terres legeres. Aucunes maladies leur viẽnẽt cõe aux chevaulx/& aussi on les en guerist cõme chevaulx.

Des beufz/taureaux et vaches. Chapitre.lxi.

On trouve quatre eages en lespece d bouerie. Le p̃mier eage est de veaulx. Le secõd des genices. Le tiers des beufz. Et le quart des vieilz beufz. Qui veult acheter bouerie & grãche de beufz doit cõsiderer qui ce soiẽt vaches bõnes a porter fruict: & deage acõply nõ pas imparfaict/& biẽ cõposees de corps: & tellemẽt q̃ tous les mẽbres soiẽt gros & sentrerespõdẽt de haulte forme de lõg corps/de large vẽtre et lõg/ de large frõt/les yeulx noirs & grãs/belles cornes/& p espãl noires/les oreilles velues/ grãs mãgoeres/ouvertes narilles/la teste vers le col grasse & lõgue/larges espaules/cuisses courtes & noires/lõgue queue iusq̃s au tallon a cheveulx crespes au bout/ droitz genoulx/cours ongles & pareilz/ et le cuir doulx au tast & nõ pas aspre ne dur/ mais biẽ gros par especial noir/& ap̃s rouge/ et apres bayart/& ap̃s blanc: car cestuy cy est tresmol/et le premier tresdur/& les autres sõt moyẽs deage de trois ans: car de trois ans iusques a dix le fruict est le meilleur. ¶ Lon cõgnoist les bons taureaulx a ces signes. Que ilz soiẽt haulx et de biẽ grãs & beaulx mẽbres & de moyẽ eage: & mieulx vault q̃l soit ieune que il declinast a vieillesse/de face torue/petites cornes/grosse et lourde teste/ventre soubz estroit/& q̃ ceulx q̃ en viennẽt respondent a la face de leurs parẽs. Et doit on scavoir de q̃lles contrees ilz sont: car il y a regard pource quilz viennent meilleurs dune cõtree que dautre/cõme on voit par experience.

¶ Cõme lon doit tenir taureaulx et vaches. Chap.lxij.

On doit appareiller a ces bestes en yver lieux pleins deaues/ ou tẽps eaues: & en este mõtaignes froides & obscures/par especial pource q̃lz se saoulẽt mieulx de ieunes boutz darbres & darbustes/& de lherbe q̃ y naist ẽtre eulx: cõbiẽ q̃ les porcãs & la pasture entour fleuves pour le lieu plaisant y paiscent. Toutesfois les pastures doivẽt estre aydees de eaue vng peu plus tiede: car ainsi cõme dit Paladius on les trouvera pl[us] p̃ufitables ou leaue de la pluye faict aucuns marecz tiedes. ¶ Les estables leur sõt bõnes q̃ sõt de pierres de sablon ou de terre glaireuse pavees en pendãt & declinãt aucunement: affin q̃ lhumeur se vuide vers la partie opposite du mydi pour les fors vẽtz dõt viẽt la glace ausquelz on doit resister par aucun empeschemẽt. Et les doit on garder q̃lz ne soient feruz daucune angoisse ou de froid. Et pource q̃ mouches & petites bestes leur font souvẽt moleste soubz la queue on les doit enclorre de hayes & de murs. On leur doit mettre du feurre & des fueilles soubz eulx/affin q̃lz se reposent mieulx. On les

T

doit mener a leaue deux fois le iour en este & vne fois en yuer quãd elles cõmẽcẽt a veeller/cõe il aduiẽt au moys dauril. Lon gardera empres leurs estables les pastures entieres lesq̃lles elles pourrõt gouster au retourner affin quelles puissent suffire au truages du labeur & du laict: car elles sont ennuyees pour le trauail de veeller: & doit on bien garder q̃ le lieu ou on les recoit ne soit froid: car froid & faim les faict mesgres. Et ne doiuẽt point les veaulx allaitans coucher la nuyct auec le²s meres/ mais on on leur maine leurs veaulx au matin po² les allaicter: & aussi quãd elles reuiẽnẽt de pasture. Le custode & la garde doit estre diligẽt q̃ lõ oste les vieilles & les brehegnes. Et q̃ on y mecte des nouuelles en lieu/ & oz dõne les brehengnes au labour & a la charue. Et saucune vache a perdu sõ veau on luy baillera aucun aultre veau a q̃ la mere ne donne pas assez de laict.

¶ Quãt & cõmẽt les taureaulx doiuẽt estre menez po² saillir les vaches. Cha.lxiii.

Varron dit q̃ lon deuroit garder pour le fruict ce q̃ sensuyt. Lon doit garder les vaches auant q̃ on les mette a saillir quelles ne semplẽt de buurages ne de viandes: car on dit q̃lles en cõcoiuẽt veau mesgre. Et au cõtraire des taureaulx. Car par deux moys on leurs donnera herbes / pailles & foins pour estre plus beaulx: & les essõgnera lon des femelles. Et apres au moys de May on les mettra auec les vaches en la bouuerie/et par tout le moys de Juing/ et au cõmẽcemẽt de Juillet selõ Paladius affin q̃ celles q̃ lors cõcoiuẽt si veellẽt en doulx tẽps apres: car les vaches portẽt neuf moys. On ne doit poĩt coupler le taureau a la vache auant leage de deux ans: affin q̃ elle veelle de trois ans. Et encores vauldroit mieulx q̃ luy mettroit au tiers an affin q̃lles pourtassent au quart. Les Grecz afferment q̃ si lon veult q̃ vache cõcoiue masles on doit lier la senestre genitelle du taurel quãd il doit saillir: & si lõ veult auoir femelle on luy lye le dextre/ pource q̃ la semence du dextre engẽdre masles: & du senestre les femelles. Les taureaulx q̃ doiuent saillir doiuẽt par aucuns tẽps faire abstinence: & & estre gardez & detenuz affin que apres ilz soiẽt pl⁹ ardãs/ & la matiere mieulx digere et y voisent pl⁹ voulẽtiers. Il suffit auoir deux taureaulx pour soixãte vaches selõ Varron. Mais Paladi⁹ dit q̃l en cõuient a quinze vaches vng taureau. Si en la cõtree ou les vaches sont il y a bõne pasture & plãtureuse on peult chascun an mener la vache au taureau. Et sil ny a bõne & grãd pasture de deux ans en deux ans: & y especial se elles ne labourẽt en aucune oeuure.

¶ Cõmẽt on doit tenir les veaulx & commẽt on les doit apriuoiser. Chap.lxiiii.

Quant les veaulx seront creuz on leuera les meres en les nourrissant de verte pasture en lestable & en la crache: & si leur doit on mettre & estẽdre pierres p̃sq̃ en toutes le²s estables: & autres telles choses: affin q̃ les ongles ne leur pourrissent. Les veaulx paissẽt auec leurs meres en lequinoce dautõne: cest en septẽbre. Il ne les cõuient point chastrer iusq̃s apres deux ans: car a peine le pourroit ilz porter auãt: & ceulx q̃ sont chastrez apres sõt trop durs a mãger. Selõ Paladius on les chastre ainsi. On les lye et gette a terre & prẽt on les genitelles a toute la peau en estraignãt aux mains le plus q̃ lon peult dune cõgnie ou doloire ardãt ou dũg fer faict en forme dũ cousteau. On leur taille a vng coup pour leur faire moins de douleur / & art on les peaulx et les veines par quoy la playe et trace sont gardees de trop saigner: et leur oingt on les playes de

cendre de sarmẽt & descume dargent/ et les garde lon de boire / & leur dõne lõ peu a mã ger/ & aps trois iours on leur dõne tẽdrõs darbres les boutz & les sommetz de lherbe vert. On leur guerira leur playe aĩsi. Lon prẽdra poix clere/ & y mettra lõ cẽdre de sar mẽt & vng peu de huille/ & les en oindra lon biẽ doulcemẽt: & ie croy q̃ cest bon par espãl quãd on les chastre sans fer ardãt/ mais q̃ les chastrera a fer ardant ceste cure ny est pas necessaire. Aux veaulx malades on dõnera bran de fromẽt/ farine dorge/ & her be tẽdre/ & buurõt au matin/ & les cuira lon au vespre. Lon apprivoisera les beufz de trois ans en la fin de Mars/ & au cõmẽce mẽt dauril: car on ne les peult apprivoiser aps cinq ans po^r ce q̃ la durte de leage leur est cõtraire. On les domestiquera tantost par la teste: & quãd ilz sõt tendres pour les traire souuẽt de la main ilz se adoulcissent. Mais les nouueaulx beufz deurõt auoir estables a plus large espace. On les mene ra a lestable/ et se leur asprete est trop grãd on les lyera par vng iour & vne nuict/ & les fera lon ieuner: & lors par doulz appeaulx & doulces parolles & choses plaisãtes le bo uier viendra a eulx nõ pas de coste ne par derriere/ mais par droit au front: & les tou chera aux narines/ et au dos en telle ma niere q̃ le beuf ne la touche de la corne ne du pied: car se il cõmence ce mal il le tiẽdra & le vouldra ensuir. Aucũs sont q̃ se iouẽt auec eulx / & leur apprennent a porter au cuns faisseaulx: et cest quand on les veult mettre a la charue. Et les doit on premie remẽt exerciter a terre remuer ou a sablon arer / affin que le nouueau labour ne casse leurs colz q̃ sont encore tendres. Ceulx q̃ tu vouldras faire traire et exerciter a la charrete serõt ainsi acoustumez. Premie remẽt a mener chariot ou il ny aura rien/ & se tu peult tu les meneras par rues et par chasteaulx ou il y aura aucũes noises. Et le beuf q̃ tu feras aller a destre tu le feras aussi aller a senestre/ & ainsi se reposera. Et ou la terre sera doulce tu ny mettras pas fors beufz/ mais vaches & asnes pour trai re/ & a leger chariot aussi et a la meule de lhuile aussi legerement. La pl^9 legere ma niere de les dõpter est de mettre vng beuf aspres auec vng doulx et fort: car ainsi le mal sera contrainct a faire toutes offices. Si aps la dõpture il se couche/ & ne se acou stume pas a traire a la charue on ne le doit ne poindre ne batre/ mais luy lyer biẽ fort les piedz de bons lyens quil ne pourra al ler ne ester/ ne paistre: & cela faict on le tra uaillera par faim & par soif: & par ce il se de sacoustumera & sera guery de ce vice.

¶ Des beufz / & quelz on les doit ache ter: cõment on les doit garder/ et a quoy on congnoist leur eage. Chap. lxv.

On doit cõsiderer es beufz q̃ lon veult acheter les signes q̃ sensuiuent / q̃ ilz soient nou ueaulx/ & ayent gros mẽbres quarrez & grãs de ferme corps d muscles esleuez p tout de grãs oreilles/ d large frõt & crespe/ gros yeulx & noirs/ fortes cornes & sãs petitesse daucune couuerte. Larges narines & camuses/ courte teste & assẽblee/ larges espaules/ grãd vẽtre/ grãd poictrine estẽduz costez/ les longes lees/ le dos droit et plain/ cuisses fermes et neruues / cours ongles / grand queue longue et poillue au bout: et que le poil du corps soit espes/ dru et court / de rouge couleur et fusque: et le meilleur est de achepter beufz de lieux prouchains qui ne soyent point greuez de diuersitez de air ne de soleil. Et si on ne le peult faire q̃ on le prengne dõcques de lieu semblable au pays ou on est. On doit prẽ dre garde sur toutes choses que les beufz que lon mettra a arer ensemble soyent de

pareille force affin q̃ le fort ne griefue le feble. Lon considerera en leurs meurs q̃lz soient arguz & debonnaires/ & q̃ ilz craignent ce q̃ on leur monstrera par crier & par batre: q̃lz desirent bien a manger selon le labour q̃lz feront. Et si le pays le seuffre il nest meilleure viande q̃ la pasture verte. Et ou il ny aura point de abondance de pasture on leur donnera a manger selon le labour q̃lz feront. Lon tiendra les beufz en telles estables comme il est dit dessus des vaches / ainsi closes & pauees affin q̃ les ongles ne leurs despecent: & q̃lz puissent estre defendus de vers de mouches & dautres bestelletes. On congnoist leur eage a ce q̃lz muent les dentz de deuant apres lan acomply deuant dix ou huyct moys. Et puis apres six moys ilz muent les dentz prochaines / & iusques a trois ans ilz les muent toutes. Et adonc sont ilz en bon estat & perseuerent iusques a dix ou douze ans & viuent iusques a quatorze ou seze ans: & tant comme ilz sont en estat ilz ont les dentz bien egaulx & longues. Et quant ilz vieillissent ilz leur appetissent & deuiennent noires.

¶ Des maladies des beufz/ & de leur cure. Chap. lxvi.

Moult de maladies aduiennent aux beufz q̃ leur sont fort mauuaises: dont lune est en la teste quand le reume si multiplie/ et lappelle lon en langaige latin gutta roiba/ & vient de trop manger & trop boire / & par especial dherbes froides: & aussi de trop grand repos/ & dair trop moiste: & la congnoist lon a ce q̃ leur visaige senfle & les yeulx / et en meurent souuent si on ne les guerist: car tantost on les faict saigner de la veine qui est soubz la langue: car ainsi come deux glandes ou coroyes qui sont la doiuent estre saignees en plusieurs lieux de la poincte dung cousteau bien trenchant si q̃ en saille beaucoup de sang: & leur faict on vne fumigation dencens q̃ leur entre es narines. ¶ Vne autre maladie leur vient/ cestassauoir fieure: & est de trop grand labour. Varron dit q̃ les causes des maladies es beufz sont ceulx cy/ pource q̃ ilz labourent par trop chaulx ou par trop froid/ ou q̃lz labourent trop/ ou q̃lz labourent peu: ou q̃ leur donne apres le labour a manger tantost sans moyen ou a boire. Et congnoist on quand ilz ont fieure a ce q̃lz sont chaulx au tast: & par especial en la langue/ & es oreilles: & q̃ leur alaine est chaulde et espesse. Si leur doit on secourir par froid gouuernement: & q̃ on les tiene en lieu froid sans point de labour: & q̃lz soient enuironnez de fueilles de saulx/ & froides herbes/ & orge cuictes bien refroidie/ & la farine: & leur donne lon a boire eaue ou il y ait cuit fueilles de saulx/ & froides herbes/ & orge: et q̃ elle soit bien refroidie: & se ilz sont trop repliz on les fera saigner / & leur donnera lon a boire eaues ou auront este cuictes pommes aigres & vertes & prunes/ & mangeussent des prunes. Selon Varron ceste maladie est guerie ainsi. On les moille deaue & oingt lon dhuille & de vin tiede: & les soufflent on de viandes/ & gette lon dedens aucunes choses: & quand ilz auront soif on leur donnera a boire de leaue froide: & si cecy ne prouffitte on les saignera par especial de la teste. Ilz ont vne autre maladie q̃ est opilation & enfleure de rate/ et nen sont pas legerement gueris/ & languissent longuement: & les congnoist on a ce quilz soufflent & toussent/ & par especial quand ilz trotent. ¶ Item les beufz sont enflez aucunesfois de constipation ou de ventosite engendree en leurs ventres: & lappercoit on a ce que si on les frappe des mains ou du doigt sur les flanches qui sont empres les hanches de derriere ilz sonnent comme vng tabour. Et ce apercoit on a la veue: car ilz sont enflez & ont grand douleur & aucunesfois se gettent a terre/ & gisent voulentiers. On

les guerist a ung clistere ou une canne cõe il est par auãt declaire / & dit au traicte des maladies & doule's des chevaulx / ou a la main dung enfant oingte de huille doucement dedẽs le cul q̃ en tirera la fiente / ou len trenchera la veine de la queue a ung cousteau biẽ trẽchãt / par quatre doigtz loing du cul par dessoubz. Apres ilz sont blecez aucunesfois au col par trop grãd oppressiõ daucune inconuenable heure / ou par especial quãd la pluye chiet sur le col : & aucunesfois y est faicte rõpture de cuir & de chair pour les hume's illec assẽblees : & les guerist on par medicines cõsolidatiues de chair qui font venir le cuir / cõme il est dit dess⁹ en la cure des chevaulx en pluside's lieux : & avec autres choses dõt les mareschaulx des beufz usent : & mesmes doignemẽt. Apres ilz sont aucunesfois blecez despines / et de choses agues & dures poignãs qui leur entre daventure es piedz dont il leur fault clocher / & les en guerist on quãd on leur traict hors ce q̃ leur est entre es piedz ou ailleu's : & prẽt on des racines de diptan biẽ broyees / & les lye lõ dess⁹ a ung drapeau ou on les guerist dautres medicines conuenables a bleceures despines escriptes au traicte des chevaulx. Il leur viẽt plusieurs autres maladies mucees et aucunes apertes / cõme sõt travail / & lasseure q̃ viẽnẽt de trop grãd labour & de trop grãd chaleur. Et lappercoit on a ce q̃lz ne mangent pas ainsi cõme ilz ont acoustume : & gisẽt voulentiers & traicẽt hors la langue pour trop grand chaleur : & appercoiuẽt ceulx q̃ les ont veuz sains q̃lz sont grãdemẽt muez. Lon cognoist beufz q̃ sõt fors & legeres a ce q̃ ilz se meuvẽt legerement si tost cõme on les touche ou poinct & ont grans mẽbres & oreilles leuees. On congnoist generallemẽt les beaulx & fors beufz a ce q̃lz ont les mẽbres gros et bien respõdans ensemble. ¶ Plusieurs autres maladies aduiennent aux beufz q̃ les mareschaulx des beufz scauent congnoistre & guerir : par especial ceulx qui en sont expers / mais iay mys loyaulmẽt celles que iay sceues de vray.

¶ Des diversitez des beufz & des vaches / & de leur prouffit. Chap. lxvj.

Ilz sont aucunes beufz noirs grãs & fors / & ainsi cõme sauvages : q̃ lõ appelle bubles ou bufles / q̃ ne sõt pas biẽ habilles a la charue ne a traire / mais ilz traiẽt p terre grans faisseaulx / & les y acoustume lon liez part daucunes chaines & demeurent biẽ voulẽtiers en eaue. Leu's cuirs ne sont pas bons cõme des autres combien q̃ ilz soiẽt biẽ gros : & en est la chair moult melencolieuse / & pource elle ne vault neant / et si nest point de bõne saveur. Et cõbiẽ q̃ crue elle soit belle toutesfois quãd elle est cuicte elle est laide. Ilz sont ungz autres beufz dess⁹ no⁹ usõ cõmunemẽt dont les ungz sont plus grãs q̃ sont bons & cõuiennẽt en lieux plains. Les autres sont moindres q̃ labourẽt en mõtaignes. Et les autres sont moyẽs en grandeur et petitesse / q̃ sont bõs et conuiennent en ces deux lieux. Les aucuns sont moindres / dõt les chairs sõt de cõplexion attrẽpee : & pource ilz dõnent bõne nourriture a corps humains et force et sante. Les autres sõt de eage parfaict qui sont deputez a labeur pour leur force : & sõt leurs cuirs tresbõs a faire semelles a souliers : & leu' chair est moyẽnemẽt melẽcolieuse : & nest bõne fors a gẽs q̃ ont fort estomac & chault / & a ceulx q̃ sõt fort & pesãt labour. Il est dautres beufz vieillars qui sont paresseux a labourer & de moindre prouffit q̃ les autres dessusdictz : & est leur chair melencolieuse et mal digerable / mais le cuir est tresbon par especial quãd ilz sont gros. Les cornes des beufz sont bonnes a faire

pignes/ et les os a faire manches de petiz cousteaulx & leur fiente est bonne a fumer chāps & arbres: & estouper greniers / et autres plusieurs vaisseaulx. ¶ Des vaches les unes sōt grādes ou moyēnes q̄ les gēs tiennent pour le prouffit des veaulx et de le's nourritures/ & sōt bōnes a traire chars & charues/ & sōt la chair & le cuir sēblables aux beufz/ mais leur laict combiē q̄ il soit bon a māger/ & a faire fromages si ne leur doit on pas pource oster/ mais laisser pour nourrir leurs veaulx/ & pour croistre & enforcer. Les autres vaches sōt petites q̄ lon garde seulemēt po' avoir laict/ & fromages & pource quād les veaulx ont quinze iours on les tue/ & les māgeu lon: car la chiar en est biē attrēper & tresbien digerable & prouffitable a gens de petit labour: et le laict et les fromages sont bons a user cōbien q̄ ilz ne soient pas si tresparfaictemēt bons cōme ceulx des brebis. On doit eslire les vaches qui ne soient mie trop petites/ & quelles ayent grans mammelles.

¶ Des ouailles/ moutōs et brebis/ q̄lz on doit acheter & eslire/ & de la cōgnoissance de leur sante et maladie.

Chapitre. lxviij.

On cōgnoist les ouailles bōnes a leurs eages si elles ne sont trop vieilles: car les unes ne peuent encores faire fruict: et les autres iamais fruictz ne feront/ mais toutesfois valent mieulx celles dōt on attēt esperāce d fruict q̄ celles dōt on attent la mort. On les congnoist aussi a la forme: car la brebis doit avoir grand corps et beaucoup ou assez de laine & molle de haulte toison/ & espesse en tout le corps: par especial entour le chief le col & le vētre/ humbles cuisses & lōgue que. Et si les cōgnoist lon quād elles feuēt faire beaulx aigneaulx & corpulēs. Leur sāte et leur maladie est rongneur quād on leur oeuure les yeulx: car si les veines sōt rouges & subtilles elles sont saines/ et si elles sont blāches ou rouges & grosses elles sōt malades. Si on les prēt p la peau du col/ & on ne les traict auāt q̄a force elles sōt saines & si on les traict legerement elles sont malades. Qui les prent a la main par les chine pres des hāches/ & les estrainct si elles ne se ployēt point elles sōt saines & fortes: & si elles ployēt elles sōt malades. Si elles vont hardimēt par la voye elles sont saines/ & si elles vont a meschef les testes basses elles sont malades.

¶ Cōmēt on doit tenir les ouailles/ nourrir & faire paistre/ & en q̄lz lieux. cha. lxix.

On leur doit pourveoir principalemēt si q̄ par tout lan elle soient repeues droictemēt dedens & dehors en estable cōuenable & non pas venteuse qui regarde mieulx a orient que a mydi. Ou quelles soient la terre sera ionchee de paille ou de strain ou dautres vergettes et doit estre en descendant pour mieulx faire purger de leur orine & des autres humeurs: car cela ne corrumpt point seulemēt leurs laine aincois leur pourrist le's ongles & les faict deuenir rongneuses et leur fault renouueller leurs littieres de autres pailles pour mieulx reposer & plus nettement & estre plus nettes: car elles en paiscēt plus voulētiers. On fera aux malades & a celles q̄ ont aigneaulx places secretes pource q̄lles soiēt diuerses des autres: & ces choses sont gardees par les bergiers: car aux bestes q̄ paiscent aux chāps les pasteurs pourtent auec eulx greilz ou raiz ou ilz leur font places solitaires & autres choses pour leur usages: car elles veulēt paistre loing lune de lautre & en diuers lieux. Les pastures prouffitables aux brebis sont es nouuelletez ou en prez assises quand ilz sont secz/ mais les paludz leurs

sont nuisibles & boys sauuages si dõmagent leurs laines. Espesse[...]ce[...]cõsperstõ de sel mise auec leurs pastures / & meslee ou souuent getter en leurs channoyes leurs doit oster lẽnuy de bestial: car p yuer sil ya deffault de foin ou de pailles on leur dõnera de la vece legere & des vergettes de ourme ou de fresne a tout les fueilles: & en temps deste on les paistra au poit du iour a la tendreur des herbes quãd a la rousee sera dessus. A la quarte heure du iour ou la q̃nte quãd elle se eschauffera on leur donnera a boire de leaue courãt de puis ou de fontaines. Quãd le chault viẽdra on les mettra en lombre dũg arbre fueillu ou en quelque vallee. Et quãd la chaleur du tẽps fauldra et la terre samoistira p la rousee du vespre on les ramenera a la pasture: & doit lõ pourveoir q̃ elles ne soiẽt saoulees de abondãce de pasture / & doiuẽt paistre loing de choses q̃ appetissent la laine & trẽche le corps. Es iours chienins & en fort este on les doit faire paistre en lieux ou leurs testes soiẽt gardez du soleil. En yuer & en printẽps on ne les doit point mener paistre par tẽps de gelees et bruines: car lherbe bruineuse leur faict auoir maladies: & si leur doit on donner a boire seulemẽt vne fois. ¶ Quãd les moissons serõt faictes on les tiendra aux estubles. Et ce leur est prouffit po[r] deux causes: car elles mãgerõt les espis q̃ serõt sus & casserõt le chaume & fumerõt la terre dõt les blez vauldrõt mieulx lãnee ensuiuãt. & quãd laube du io[r] leuera lõ traira le laict hastiuemẽt affin q̃ ilz ne perdent leur pastures acoustumees. Et quãd le chault du iour sera venu on les ramenera q̃ lardeur du soleil ou le vent ne les griefue. Au vespre on les ramenera arriere: & soiẽt tãt dehors quelles puissent recouurer la pasture quilz ont laissee par la chauld du iour. Et quãd on les ramenera on doit garder q̃lles ne soiẽt chauldees & si le tẽps est trop chauld on les ramenera es pastures prouchaines po[r] retourner plustost a vmbrage / & ne les laisse point le pasteur mal apoint assẽbler en tẽps de grãd chaleur / mais soiẽt tousio[r]s espãdues par mesure. Et quãd elles viennent chauldes on ne les doit pas traire: et quãd laube du iour apperra lo[s] aigneaulx serõt menez la ou ilz serõt si longuement q̃ ilz scaurõt aller eulx mesmes & lors on les menera en lieux froid et vmbrages ou ilz seront gardez diligemment. Quãt on verra au matin les toilles des yraignes chargees dedues on ne les laissera poĩt paistre / & si la chaleur vient / & la pluye en est cheue on ne les laissera poĩt gesir aincois les menera lon en mõtaignes ou le vẽt les soufflera / & fera lon aller & venir / & les doit on garder dherbes sur lesq̃lles le grauois sera venu. Et dit le sage pasteur q̃ au moys dauril / de may / de iuing / & de iuillet on ne les doit pas laisser moult mãger quilz ne soient trop grasses / mais le moys de septẽbre / octobre / et nouẽbre de emmy tierce on les doit laisser paistre tresjout le iour pour les engressir: affin quilz puissent mieulx passer lyuer. Au tẽps dautonne les febles & chetiues serõt vendues affin que le froid yuer ne les face mourir.

¶ Quãt & cõment les moutõs doiuent aller aux brebis / et cõbien de temps les brebis portent / & quelz doiuent estre les moutons / & quantes brebis suffisent a vng mouton. ¶ Chap.lxx.

La p̃miere couple des moutõs et brebis doit estre au moys dauril / affin q̃ le temps dyuer trouue les aigneaulx nourriz. & si peult estre faicte au moys de iuing & si est elle faicte au moys de iuillet affin que ceulx q̃ sont nez auãt lyuer viuẽt. La secõde couple est apres my Octobre affin que les

aigneaulx entour le cōmencemēt de prin-temps naiscēt quāds les herbes croissent. Aristote afferme q̄ si lon veult q̄lles portēt aigneaulx masles on les gardera au tēps de la couple par telle maniere q̄lz ayēt la face et leur alaine cōtre septentrion: ⁊ doiuent paistre en tenāt tousiours leur face contre celuy vēt. Et si on veult auoir femelles on mettra leurs face cōtre le vent de mydi/et paistrōt en tel regard. Aucūs sont qui tiennēt les moutōs de aller deux moys a leur femelle affin q̄ plus grand voulēte leur en viēne. Les autres les laissent a leur voulēte pour auoir des aigneaulx tout au lōg de lan. Tāt cōe ilz saillent on ne leur doit point chāger leaue: car sicōme dit Varron leur laine en seroit diuersifie/et le ventre des brebis en seroit corrōpu. Et quād toutes les femelles aurōt cōceu on leur ostera les moutōs: car sil leur faisoiēt moleste ilz les greueroiēt. On ne doit point faire saillir les brebis auāt quelles ayēt deux ans: car le fruict ne seroit pas bō/⁊ elles en vauldroient pis. Les brebis sont preinges cent ⁊ cinquante iours: ⁊ pource les doit on faire saillir en tel tēps q̄ les aigneulx naiscēt entour la fin dautonne quand lair est vng peu attrēpe/ ⁊ lherbe cōmēce a venir par la venue de la pluye. On doit eslire moutons tresblancz au pays ou les brebis sont blāches ⁊ a molles laines: ⁊ ne cōsidere lō pas seulemēt la beaute du corps/mais aussi la laine sil y a diuerses couleurs ⁊ taches: car sil y a diuerses couleurs et taches les aigneaulx viēdrōt ⁊ aurōt diuerses couleurs: Si elle est noire elle fera aigneaulx noirs. Et de blāces elle naistra aucunesfois dautre couleur. Mais de noire il ne aduiēt iamais blāc. Sicōme dit Columella nous eslirons moutōs haulx grans et longs a vng grand et beau ventre ⁊ de laine blāche biē couuert/a tresgrāde queue/cornes torses qui senclinent au musel/ ⁊ les oreilles couuertes de laine/de large poictrine/et q̄ il ait cuisses et espaules plātureuses ⁊ liez de toison bien assemblee de large front ⁊ de grans genitailles de premier eage q̄l peult viure prouffitablemēt iusq̄s a huict ans. La femelle doit auoir deux ans auāt q̄lle aille au masle/ ⁊ porte iusq̄s a cinq ou six ans/mais elle laisse a porter au septiesme an. Lon congnoist la bōte du mouton a la beaulte de sa lignee quand il faict beaulx aigneaux ⁊ gras. Vng moutō suffit a cent brebis/ ⁊ autant de cens cōme il y a de brebis autant y doit auoir de moutōs sicomme dit Varron.

¶ Quāds on doit tōdre les ouailles: ⁊ quāds et cōmēt on les doit saigner. Chap.lxxi.

On doit tondre les brebis au moys dauril en lieux chaulx/ et les tardifz aigneaulx serōt signes: mais en lieux attrēpez on fera la tonsure au moys de May/ ⁊ par especial quand elles cōmencerōt a suer q̄ est demy mars iusq̄s a my iuing cōe dit Varron. Tu aideras aux brebis tōdues en ceste maniere. Tu prēdras le ius de lupins cuictz/ ⁊ lye de vin vieil/ ⁊ lye dhuile vieille/ ⁊ mesleras tout ensemble/et en oingdra lon les brebis tōdues. Et apres troys iours si la mer est pres tu les laueras en la riue: et si elle nest pres tu prēdras de leaue de la pluye ou dautre eaue/et la cuira lon auec du sel/et en lauera lon le corps des brebis pour en oster loingture: ⁊ aussi sera guerie pour toute lannee/ ⁊ ne sera point rōgneuse/ ⁊ en aura plus grād laine ⁊ plus molle: mais par troys iours en lan on les oigdra dhuile ⁊ de vin apres ce q̄l aurōt este lauees. Pour les serpēs q̄ voulentiers se mussent soubz leurs creiches lō ardra souuēt cedre ou galbā ou cheueulx de fēme ou corne de cerf. Si aucune brebis a mal pour mal tōdue

xe on luy oingdra le lieu de poix clere. Aucunes les tondent deux fois lan comme en espaigne/& sont toutes tonsures imparfaictes.

¶ De la congnoissance de leage des brebis. Chap.lxxxi.

Les dētz des brebis sōt muez apres an & demy/cestassauoir les deux de deuāt/& puis apres six moys ou enuirō les deux prouchaines se muēt/& puis toutes les autres si q̄ elles sont egales a troys ans ou a quatre ou a pl⁹/& sōt reputez ieunes iusq̄s a ce q̄lles soiēt inegalles: mais quād elles se deschaussent corrompent et appetissent elles sont vieilles. Elles sont en bon estat iusques a huict ou dix ans si elles ont bōnes pastures: mais si elles en ont deffault elle enuieillissent tost.

¶ Quant & cōment on doit traire les brebis/et faire les fromages/& garder. Chap.lxxxii.

On doit traire les brebis deux fois le iour iusq̄s a la saict Michel: et puis apres vne fois. On peult traire le laict/affin que elles ne soiēt trop grasses: car on les enuoye auec les moutōs pour estre saillies/affin q̄ elles ne facēt leur fruict en tēps discōuenable: mais quād elles aurōt este saillies on les engressera par tout leste. On les traira hastiuemēt au point du iour/affin que on les maine paistre a bonne heure. Toutes personnes doiuēt faire silēce tant cōme on trait les brebis fors le maistre qui ne die que choses plaisans & conuenables. Nous prenons le laict pour faire fromages/& le coagulōs de laict coagule de laigneau ou de cheurel de p̄sure/ou de fleur daigre chardon/ou de laict de chieure: et en doit lon oster le laict megre par la cōtraincte daucun poix: & quand le fromage se prendra a endurcir on le mettra en lieu froid & obscur et quand il sera presse dessoubz aucun poix pour estre pl⁹ ferme on y mettra du sel bien broye/rosty en le pouldrant: & apres aucuns iours pour le faire pl⁹ ferme on le mettra en vne forme/& lespraindra lon merueilleusement. Et les gardera lon q̄lz ne touchēt lūg a lautre: & qui les mettra en lieux clos hors du vēt ilz en serōt plus gras & pl⁹ tendres. Les deffaulx du fromage sont sil est trop sec ou trop fistuleux: & ce luy aduient quand il est peu espraingt ou trop salle ou ars de la chaleur du soleil. Aucūs quād ilz font fromages fraiz prennent noyaulx de pin vers/et les broient/et mettent auec le laict/& les cōioingnent ensemble. Les autres prennent fleurs de thimus que mousches a miel ayment/& les broyent biē fort/et les coulent plusieurs fois auec le laict. Quelque saueur que lon vouldra donner au fromage soit de poiure ou daultre pyment on le pourra ainsi adiouster.

¶ Des maladies des brebis/et de leurs cures. Chap.lxxxiii.

Il naist aux brebis vne bosse soubz la gueule de flux dhumeurs descēdās de la teste/& y est la peau percee/& en chiet petit a petit cōe eaue/et par ce en sōt biē gueries. Elles seuffrēt aussi ēfleures de rate/& leur aduiēt en May & en Auril pour labōdance du gros sang & visqueux dōt il leur aduiēt souuent q̄lles en meurēt soubdainemēt/et leur prouffite de leur mettre vng estoc de deux doigtz dedens les narilles/et faire q̄ il en saille beaucoup de sang/& aucunes en sont gueries/et les autres non. Elles ont aucunesfois fieures que lon congnoist/et guerist cōe il est dict au traicte des beufz: & aussi elles ont plusieurs autres maladies q̄ les sages bergiers guerissent & cōgnoissent si men attens a eulx.

¶ Cōment on doit tenir & gouuerner

les aigneaulx. Chap.lxxv.


Quand les aigneaulx sont nez on leur dõne a chascũe sepmaine du moys du sel/et des la en chascune q̃nzaine en to⁹ tẽps. Et quãd il seront separez ⁊ seurez des meres on les tõdra hastiuemẽt po² les poulx/ ⁊ pource q̃ ilz en croissẽt mieulx/ et chascune sepmaine on leur dõnera du sel. Entour la natiuite nostre seigneur on les ioingt a leurs meres cõe Paladius dit. Varron dit q̃ quãd les brebis cõmẽcent a aigneller les bergiers les mettent en estables sequestres toutes propres: ⁊ quãd ilz ont aigneaulx nouuellemẽt ilz sõt mis au feu/⁊ les y tiẽt lon deux iours ou trois iusq̃s a tãt q̃lz cõgnoissẽt leurs meres ⁊ se saoulẽt de pasture: ⁊ apres quãd les meres võt paistre auec les autres on retient les aigneaulx a part. ⁊ quãd leurs meres reuiennẽt aux vespres les aigneaulx les tetẽt/⁊ au soir on le met a part q̃ les meres ne les foulent: ⁊ au bien matin on les leur baille po² allaicter auãt q̃ les meres aillẽt es chãps/⁊ ainsi le faict on par dix iours. Et quãd ilz seront passez on fichera pieux en terre/et les y liera lon doulcement daucune chose doulce et loing lũg de lautre affin que ilz ne se blecẽt aux mẽbres en courãt toute iour. Silz ne võt a la mãmelle de la mere on les ostera ⁊ oingdra lon les baulieures de beurre ou de gresse de truye/⁊ touillera lõ les baulieures de laict en aucuns iours: ⁊ apres on leur offrera vesse mosue ou herbe tẽdre auãt q̃ on les meine paistre: ⁊ quand ilz retournerõt on les nourrira en telle maniere iusques a tant q̃lz soiẽt de quatre moys. En ce tẽps la on traira les brebis quãd les aigneaulx serõt boutez hors des meres ⁊ deura lõ mettre grãd diligẽce q̃ elles ne se enuieillissent dardãt desir si les deura lõ adoulcir ⁊ pacifier par oingture ⁊ nourriture/ et par bõne pasture/⁊ les garder de froid/ de chault et de grand trauail. Et quãd par oubliance de laict ilz ne vouldront pl⁹ de leurs meres on les contraindra daller au troupeau paistre auec les autres.

Du prouffit des aigneaulx/ brebis/ et moutons. Chap.lxxvi.

Le prouffit des brebis est grãd/ car de leur poil lõ faict belles robbes ⁊ bõnes a toutes gẽs/ et de tãt q̃ le poil est plus delie de tant il est meilleur et plus chier. De la peau auec le poil on faict pelissons fourrures de robbes en yuer: ⁊ des peaulx pelees lon faict souliers ⁊ parchemin. Le laict est bõ a mãger/ ⁊ de tãt que il est plus frais il vault mieulx: ⁊ de tãt que il est plus espes nourrist il mieulx. Le fromage qui en est faict est biẽ nourrissant au corps humain/ ⁊ de tãt q̃l est pl⁹ frais il vault mieulx ⁊ celuy q̃ est trop sale ou trop visqueux ou trop brisãt nest pas bõ cõe dit Rasis: mais celuy est bõ qui tiẽt le moyen. Et le laict cler qui viẽt quãd on faict le fromage faict biẽ aller a chãbre ⁊ purge la colere. La chair du bestial est de vne saueur nõ delectable/ ⁊ trop moiste/⁊ nõ conuenable fors q̃ par aucune aduẽture a rudes villains ⁊ femmes q̃ sont acoustumees ⁊ q̃ trauaillẽt cõtinuellemẽt: mais la chair des aigneaulx ostez du laict est bõne ⁊ cõuenable: ⁊ la chair des chastrez est tresbõne ⁊ nourrist tresbiẽ se ilz sont dung an sicõme dit Auicẽne: mais si elle passe son eage elle en empire de tãt q̃lle est plus vieille est elle pire ⁊ pl⁹ dure a digerer: les peaulx ⁊ la laine des aigneaulx sont tresbõnes ⁊ meilleures q̃ des meres.

Des cheures/boucz ⁊ cheureaulx/ lesquelz on doit eslire/ ⁊ comment on les doit tenir: et par quel temps elles portẽt/⁊ de leur eage/et de leur sante et prouffit. Chap.lxxvii.

Qui veult faire bergerie de chieures il doit aviser leage et eslire celles q̃ puissent ia porter fruict: et de celle la nouvelle vault mieulx que la vieille. On doit veoir la forme quelle soit ferme & grãd d̃ corps legier/le poil espes/& ait deux queues de barbes soubz le mẽton cõe deux mãmellõs: car ceulx icy sont les plus plãtureuses q̃lles ayẽt grãs mãmelles/& assez laict & gras. Le bouc doit avoir telle barbe cõme iay dit & long gosier/court frõt & plain/oreilles pesãtes & ployees/petite teste/cheveleure espesse clere & longue. Il ne doit poĩt aller a chieures auãt q̃l ait vng an. Il ne deure point plus de six ans. Les meilleures sont celles qui chevrettẽt deux fois lan: les masles q̃ en viẽnẽt sont les meilleurs pour faire boucz. Caton escript en sticelle de scurate avoir chieures lesq̃lles faillẽt dune pierre plus de soi parmi le piedz. Les meilleures estables a ces bestes sont celles qui ont regard au soleil levãt dyver/& ou il y a pierres espãdues. Et affin q̃ le lieu soit moins moiste et moins ort on y espãdra vergettes dessus q̃lles ne souillẽt. Ces bestes se veulẽt tenir et paistre cõme sõt les brebis: mais elles ont de leurs natures ꝓpres q̃ elles se delectẽt pl⁹ en bois & en aulnois q̃ en prez & tresdiligẽment paissẽt fruitz aigres/& mãgent & rongent en beaulx iardins les boutz des arbres/& les deschar pissent: & pource les appelle lon chieures: & a loccasion du fõs lon peult excepter que le laboureur q̃ garde le lieu ny laisse pas paistre chieures. Apres autonne on mettra les boucz avec les chieures. Celle q̃ aura ꝯceu a͠ps quatre moys retourne en printẽps. Quant les chieures sõt faictes d̃ troys moys on les soubzmect & cõmencẽt a estre avec les autres. On tiẽt la cõpaignie des chieures assez grande ou il en y a en tout cinquãte: po^r ce q̃ chieures sont sottes & dissolues: & sespãdent ca & la. Aucunesfois elles se assemblẽt & sen vont en vng lieu cõe les brebis. A dix chieures suffit vng bouc: on ne doit poĩt garder chieure oultre huict ans: car leurs nature devient brehengne de longue duree. Nul ne ꝑmette chieures saines/car sicõe dict Varron iamais elles ne sõt sãs fievres. Il advient aucunesfois q̃ elles se blecent en le^rs corps quãd elles se cõbatẽt de le^rs cornes: & aucunesfois quãd elles paiscent en espines si les doit on guerir cõme il est dict devant aux cures des playes des chevaulx en plusieurs lieux. Le ꝓffit des chieures est principalemẽt en la peaux & au laict/et aux cheveulx: car de le^rs peaulx on faict tresbõs gãs/souliers/& selles a chevaulx. Leur laict est tres convenable a corps humain/par especial quand il nest pas prime ne coagule/& q̃ il a de la gresse & de la cresme. Le fromage q̃ en est faict nest pas si bõ cõme celuy de brebis. La chair est trop seiche & dure a digerer/et si ne vault riens. Mais la chair des ieunes chevreaulx est tresbõne ꝓffitable & delectable: & par especial des chevreaulx de laict: de leur cuir est faict tres bon parchemin et noble chaulcement a gens delicieux.

Des truyes verotz & coches le q̃lles on doit eslire/& cõmẽt on les doit tenir & par q̃l tẽps elles sõt preinges/& de leur eage sante & prouffit. Chap.lxxviij.

Les verotz doivent estre esleuz de grans & puissans corps: & valent mieulx rõdes q̃ lõgz/grãs de vẽtre & destomac: court groing: chief & frõt espes de glãdes dune couleur mieulx q̃ de deux ou de plusieurs dũg an ou de peu plus quil puisse saillir les femelles iusques a quatre ans. Nous devons eslire les truyes q̃lles aiẽt larges costez & grãd vẽtre pour porter les faictz. Les autres choses sont pa-

reilles aux verotz/mais en contrees froides le poil doit estre noir & espes/& es contrees attrēpees elles viennēt telles qlles peuent venir. Elles sont de bōnes pgeniees quād elles ont grād nōbre de petiz porceletz. Ceste maniere de beste peult estre en to⁹ lieux mais elles valēt mieulx en lieux moistes & de paluz q̄ en lieux secz par espāl en bois ou il y a abōdāce darbres sauuages portās fruictz de diuerses manieres qui durēt en diuers tēps/& en sōt nourriz en lieux dherbes/& si sōt nourriz de racines de cannes & de ioncz/ mais quād les nourritures faillent en yuer on leur dōne pastures de glād de chastaignes/de feues/dorge/& de telles choses:car ces choses ne engressēt pas tāt seulemēt/mais dōnēt bōne saueur d chair. Ilz demādēt en leste bōne pasture biē matin auant q̄ le chault cōmence. Ilz vont au lieu vmbrageux apˀs mydi/par especial en lieu ou il y a eaue/& puis quād le chault est adoulcy ilz vont arriere paistre. Au temps diuer ilz ne demādēt poīt plustost a paistre q̄ la bruine soit euanoye/et glace desgelee. Les truyes ne doiuēt poīt estre encloses en maniere des autres bestes/ mais nous ferons aires dessoubz les porches ou chūne mere sera enclose q̄ seront decloses par dessus si q̄ le pasteur regardes les porceletz et les puisse nōbrer & aider en les soustrayās si les meres leur sōt oppressiōs: & si regardera q̄ chūne nourrice ses ppres porceletz: & cōme dit Columella vne truye nen doit point nourrir plus hault de huit:& selō ce q̄ dit Paladius il doit suffire de .ix. q̄ elle ne se griefue/cōbien qlle en puisse biē plus nourrir. Varron dit qlle peult tāt porter de porceletz qlle a de manmelles:& si elle emporte pl⁹ cest trop:et si elle emporte moins elle est de peu de fruict dōt vint ce mot tres ancien escript q̄ la truye de Enee lauin cochonna trente porceletz blancz. Elle peult nourrir huict petiz porceletz pmierement/ mais quād ilz sōt creuz le maistre de la porcherie en oste la moistie po^r ce q̄ la truye ne dōneroit pas assez laict/& les porceletz nen enforceroiēt point. Les verotz doiuēt estre desseurez deux moys des truyes auāt q̄ on les mette a saillir les truyes. Le meilleur tēps de les y mettre est des kalēdes de feurier iusq̄s au douziesme io^r de mars : car ainsi la truye porcelera en este / pource qlle porte quatre moys & lors elle cochōne quād la terre est pleine d pasture. On ne les doit poīt mettre au masle auāt vng an & mieulx vault de vingtz moys ou de deux ans / et quād elles aurōt cōmēce on dit qlles porterōt iusq̄s au septiesme an. Quāt elles vōt au masle elles se retournēt voulentiers en la boue:car ce lieu luy est repos cōe le baing est a fēme. Et quād toutes aurōt conceu on leur ostera les verotz. Les verotz de huict moys peuent engendrer / & iusq̄s a quatre ans/& lors ilz ont pdu leur force. La truye peult croistre en gresse iusq̄s a tant qlle ne se peult soustenir en estāt ne aller:car on racōpte en Lusitāne q̄ il y eust vne truye occise qui fust trouuee du poix de cinq cens septante cinq liures: et auoit ceste truye le lart gras / et espes dung pied / et de troys doigtz silcōme dit Varron. Et il adiouste q̄ il fut en Archadie vne truye si grasse que nullemēt ne se pouoit leuer/mais pl⁹: car vne souris auoit faict son nid dedens elle/ & y auoit faict ses petiz soriceaulx. La cochē se mōstre bōne & plātureuse quād ce qlle a a la pmiere portee elle maintiēt aux autres portees. Les porchiers laissent les cochōs deux moys apˀs les meres/& quād ilz peuēt paistre ilz les desseurēt. Les porcz nez en yuer sont maigres pour le froid/et pource les meres les laissent pource qlles ont peu de laict/& q̄ les cochōs les mordent. Elles diuisent lan en deux pties:car elles

portēt quatre moys/& allaictēt deux moys & puis se reprenēt a porter. Il le^s cōuiēt faire vne aire haulte de trois piedz & vng peu pl^9 large: & si hault q̄lle ne puisse yssir quād elle est preingz. La maniere de la haultesse est q̄l y ait vne fosse/& q̄ le porchier puisse regarder tout entour q̄lle ne griefue les cochōs. Il y aura vng huys en laire dont le seul daual sera hault dūg pied & dune paulme: affin q̄ les petiz pourcellez ne puissent passer. Toutes fois q̄ le porchier netoiera laire il y doit mettre du grauois ou autre chose qui succera lhumeur. Quāt la truye aura pourcelle on luy dōnera plus de viādes q̄ deuāt pour auoir plus de laict: & leur peult lon donner deux liures dorge trēpee en eaue au soir & au matin si elle nont autre chose que on leur baille. Les coches deurōt boire deux fois le io^r/affin q̄lles ayēt plus de laict. Quāt les porcz serōt boutez hors de la mammelle si le pays lamistre on leur dōnera le marc de la vēdēge. Quāt elles ont cochonne on ne oste point la mere de dix iours hors laire fors q̄ pour boire & quād les dix iours serōt passez on les laisse aller paistre en aucun lieu prouchain pour souuēt retourner a allaicter leurs cochōs/ & quād ilz serōt parcreuz ilz suiurōt la mere a la pasture/ et au retour on les mettra hors de leur mere & les paistra lon a part. Les porchiers doiuēt acoustumer les nourrisses des porceaulx/& les pourceaulx aussi q̄ ilz facēt tout au son du cornet. Premieremēt quād ilz serōt enclos & le porchier cornera q̄ tātost on ouure lhuys affin q̄lz puissent yssir au lieu ou lorge est espādue tout au lōg/car ilz en gastēt moins q̄ a les mettre en mōceaux/ & plusie^rs y viennēt plus legeremēt. Et aussi quād ilz sont acoustumez a venir au cornet ilz ne se perdent pas si tost au bois & sen retournent mieulx. On chastre biē apoint les verotz dung an & ne les doit on point chastrer pl^9 ieunes q̄ de six moys: & la ilz muēt le nom de ver/& les appelle lon mayolles. De la sāte des truyes ie diray vne chose pour cause de exemple. Quāt les cochons allaictēt si la truye ne leur peult suppediter son laict il luy fault dōner fromēt casser: car il amollit le vētre/ ou de lorge en eaue pour luy faire māger. A cēt truyes il cōuient dix vers. Le prouffit des pourceaux est q̄ le^s chair fresches sōt bōnes a māger/& leur lart est tresbō a appareiller/& a apointer toutes viādes: & aussi leurs gresses valēt a oingdre les souliers. Et nō pas seulemēt a ce/mais a faire plusie^rs oignemēs a diuerses maladies. Vng autre prouffit y a encores: cest q̄ q̄ les mettes vignes quand la vendenge est cueillie & auāt q̄ les vignes se prēnēt a getter ilz les deliurēt derbes & les fossoiēt cōe laboure^rs.

Des chiēs lesq̄lz on doit eslire/cōment on les doit tenir & enseigner/ et du prouffit q̄ en viēt. Chap.lxxix.

Le chien est la garde des bestes qui luy sont baillees a deffendre cōe sont brebis et chieures q̄ les loups māgēt voulētiers/ & pource on leur baille chiens pour les deffendre: mais truyes et vers se deffendent bien. Ilz sont deux manieres de chiens: lung appartenant a venaison sauuage: et les autres pour cause de garder qui appartienuent aux pasteurs: desquelz iay intention de parler a la forme de cest art. Premierement on les doit prendre d/ eage cōuenable: car les ieunes chiēs ne les vieulx mastins ne peuent deffendre ne eulx ne les brebis et souuent les loups les mangent. Leur face doit estre de belle forme & de grādeur suffisant: les yeulx tirant sur le noir: narilles conuenables: les leures sur le noir ou sur le rouge: le menton souspresse & deux dentz qui en naissēt a destre & a se

nestre: & q̃ telles soyẽt dess⁹ apparẽs & droictes plus q̃ brochees ne tortes: & les dentz agues q̃ sont dessoubz les baulieures. La teste et oreilles grãdes & plates & ployees/ gros chief/et gros col / les entreneux des dois larges/grãs piedz & haulx / les dois bien decernez / les ongles durs & cours/le corps bien forme / leschine ne trop camuse ne trop courte/la queue grosse/de fort aboimẽt q̃l bay: grãt gueule de couleur approuchant au lyon. Les femelles ne doiuẽt pas auoir grãd teste. On se doit garder de acheter chiẽs pour bergiers qui soyẽt venuz de drapiers ne de veneurs: car les vng sont trop paillars a deffẽdre les bestes/& les autres se ilz voiẽt vng lieure ou vng cerf ilz y fuyrõt tãtost & laisserõt les bestes. Et po² ce il vault mieulx les acheter de bergiers q̃ les ont itroduictz:ou de chiẽ cõmũ q̃ nest point introduict/car le chiẽ est legierement apris. On les doit paistre de pain auec les brebis affin q̃lz ne laissent les brebis pour aller manger ailleurs. On les gardera de mãger de la chair des brebis mortes affin q̃ ilz ne se acoustumẽt a en mãger:mais on leur dõnera os biẽ rõgez/ car les dentz luy en afferment/ & en ont meilleure gueulle & pl⁹ ouuerte: & sont faictz plus mauuais et plus aigres po² la saueur de la moelle. Ilz mãgerõt d̃ iour ou les bestes paistrõt/ & au vespre/ & de nuict ilz serõt en lestable ou les bestes seront. Les chiennes portent trois moys/& quãd elle auront chienne/se il y en a plusieurs on eslira ceulx q̃ lon veult garder/& gettera lon les autres: car de tãt q̃ il y en aura moins ilz serõt mieulx nourriz. On leur mettra dessoubz elles aucunes choses molles en leur lict pour les mieulx introduire. Les chiens apres huict iours cõmencent a veoir/ & demeurẽt auec leurs meres par lespace de deux moys sans departir ne dessevrer. Plusieurs les traitent

hors en vng lieu/& les attainent fort pour les faire plus aigres a forment batailler. Et aussi il leur acoustume a les lyer ꝑmierement de liẽs doulx: & se ilz sessorcẽt de les ronger on les doit tantost batre/& les esbahir pour oster la coustume. Aucũs sont qui leur oignẽt les oreilles de noix grecq̃ bien broyees/et entre les dois pource q̃ les mouches & les pucez / & telles bestes y seulent estre:et si on ne leur faict ilz sont rõgneux & escorchez. On leur met coliers de fer sur vng cuir au col & les poinctes de fers sont dehors q̃ les bestez ne les nauuent: selõ que les cõtrees sont plaines de bois & loing de villes. Et selon ce q̃ il y a plus de males bestes il fault plus de chiẽs au moins a garder le bestial: car empres villes il suffit de deux bons chiẽs vng masle & vne femelle: pource q̃lz se tiennẽt plus voulẽtier ensemble: & si est lung plus aigre pour cause de lautre: & si lung est malade lautre tiendra son lieu / et les acoustumera lon a dormir de iour/& a veiller de nuict/& serõt enclos

¶ Des pasteurs/q̃lz et cõbiẽ ilz doiuent estre/et comment ilz se doiuent auoir et maintenir. Chap.lxxx.

A Garder grans bestes sont necessaires hõmes deage ꝑfaict: & enfans sont suffisans pour les petites bestes. Il cõuiens plus fors hõmes a garder petites bestes es mõtaignes et es costieres q̃ ne faict a la plaine terre dont on retourne to⁹ les iours a la ville. Et en mõtaignes bon est dauoir ieunes gẽs garnis de fõdes: & de cela se peuẽt defendre & valetõs & filles. Les bestes paistront ensemble cõmunement de iour & au contraire elles sen vont de nuict chascune en son lieu. Toutes doiuent estre soubz vng maistre de bestial/& cestuy cy doit estre plus ancien & plus sage: et les autres luy doiuent obeyr/ affin quil ne faille es las

deurs po² sa vieillesse : car les vieilles gẽs ne les tendres enfans ne soustiẽnẽt pas legieremẽt laspreté des montaignes ne des valle es : cõe il appertient a pasteur de brebis & de chieures qui mõtẽt voulẽtiers en roches & en boys. La forme des pasteurs est q̃lz soiẽt fermes/espers/legiers/ & deliures de le²s mẽbres : car ilz nõt pas tãt seulemẽt a suiure les bestes / mais les garder de mauuaises bestes & pillars : et q̃lz puissent porter le faiz q̃ leur est enioinct & courir & getter de la fonde : car chascũ nest pas cõuenable a faire ce mestier. Il appartient au maistre de pourueoir q̃l suiuẽt to⁹ instrumens necessaire au bestial et es pasteurs : par especial au viure de lhõme/& a la medicine des bestes. A laquelle chose ilz doiuẽt auoir iumẽtz a batz du seignr : cheuaulx/ mules ou asnes pour porter leurs necessitez ceulx q̃ sont au bois/& es aulnois pour paistre les bestes doiuent auoir femmes qui suiuẽt le bestial & portent la viãde aux bergiers. Le maistre du bestial nest point conuenable se il ne se congnoist en lettres pource quil ne scauroit biẽ rẽdre raison ne faire son cõpte autremẽt. Le nõbre des pasteurs doit estre selon la multitude & nature des bestes / & la diuersite des lieux des pastures/des marchans des aigneaulx/& de ceulx qui font les formages/ affin quil ny ait riens qui ne soit ordonne.

¶ Des garennes/& de la place aux lieures & autres sauuagines / & de la maniere de les enclorre. Chap.lxxxj.

On doit enclorre lieures/cheureux/cerfz/sẽgliers/cõnins/ et telles bestes sauuages q̃ ne sont pas de proye / et en faire vne garẽne/mais la garde d ces bestes icy est legieremẽt sceue: si men passe bñ briefmẽt. Ilz doiuent estre enuirõnez en prenant vng grand lieu ou vng petit au plaisir du seigneur: selon sa possibilite & de telle maniere q̃ les murs soyẽt si haulx & si espes que nulle autre beste ny puisse entrer ne saillir par dessus. Il y doit auoir taynieres /buissons / et herbes ou les lieures se puissent musser: & arbres & rainceaulx estẽduz pour empeschier la force & violence de laigle : et si tu y metz lieures/masles et femelles le lieu en sera tãtost plein pource q̃ tãtost q̃lz ont faõne ilz võt au masle/& ont les vẽtres pleins. Qui vouldra congnoistre le masle de la femelle. Archasti⁹ dit q̃l fault regarder es parties de nature : car le masle na q̃ vng pertuis/et la femelles en a deux : cecy est certain. Ilz sont trois manieres de lieures. Lung Dytalie q̃ a piedz bas deuant et haulx derriere/& dos gris/le vẽtre blãc/ lõgues oreilles. Et dit on q̃ ce lieure cõcoit quãd il est pinges. En frãce oultre les mõs/ et en macedõne ilz sõt petiz. En Espaigne & en ytalie moyẽs. On en trouue en France qui sont blancz. La tierce maniere est q̃ en espaigne/en prouẽce/ & es prochaines parties de lõbardie il naist vng lieure semblable au nostre q̃ lon appelle cõnin. Il est dit lieure po² legier pied: & si est dit cõnin pour ce q̃l faict cõnins en terre & taynieres pour soy musser en chãps & en boys. Cest chose certaine que sengliers/cheureux / et cerfz/ peuent demourer en champs enclos auec les lieures. ¶ Varron recite q̃ vne fois cõme il estoit en vng lieu appelle le chãp laurens ou il y auoit vng noble hostel en bien hault lieu po² soy esbatre/& pour soupper/ & y estoit vng grãd boys q̃ tenoit bien cinquante iournees de long & de large: & bien enuirõne/ & ceinct de murs il vit faire par maistrise que lon appelle vng hõme qui venoit auec vne guiterne qui passoit par la/ et luy commanda lon de chanter : adonc il souffla dedens vne bucine / & soudainem et il vint tout entour de luy et des autres si

grãd multitude de cerf de sengliers ⁊ daultres bestes a quatre piedz que cestoit merueilles ⁊ delectable chose a veoir. Le prouffit de la garẽne est grãd ⁊ tresplaisant: car dũg peu de bestes encloses en viẽt grãd nõbre en peu de tẽps: dont les chairs sont bõnes a manger/⁊ si les a lon legerement/et en sont les peaulx bõnes pour fourrer robes ⁊ faire conroyes.

¶ Des piscines/fossez/⁊ poissons enclos. Chap.lxxxij.



Ui veult auoir piscine il doit pmieremẽt choisir lieu ꝯuenable ou il y ait tousiours eaue. Ilz sõt aucunes piscines grãdes ⁊ les autres petites/⁊ les autres moyẽnes. Et encores de ces piscines les vnes sont de fontaines/les autres destãgs/ les autres de mer / et les autres deaue doulce courant. Si elles sont petites il les fauldra garnir ẽuirõ de bois ou de pierre taillee ⁊ biẽ ioincte ⁊ cymentee: affin q̃ lodrir ou autre beste nuisible ny puisse entrer/ et q̃ cordes ou glus soiẽt estẽdus dessus pour espouẽter les oyseaulx de proye: ⁊ que on y mette tel poisson cõe leaue le requiert selon la regiõ: car les vngs poissons sont voulẽtiers en eaues de fõtaines ou de fleuues. Les autres en estangs ou en riuieres: et les autres en eaue de mer. Si la petite piscine est parfonde / et leaue de fontaine ou de riuiere y entre les poissons y pourrõt ꝓprement viure: de ceulx q̃ sont es parties de Lõbardie/en Sardine ⁊ Barbarie / ⁊ autres petis poissõs y pourrõt biẽ estre mis: mais se leaue est de lac ou estãg ou il y ait boue au fons tenches ⁊ anguilles si delecteront cõe pourceaulx en boue: et tous autres petis poissons/mais q̃lle ne soit corrũpue de infectiõ. Lõ ne doit point mettre lucz en petites piscines/pource q̃ ilz mẽgeroiẽt trop de poissons: cõbien q̃l mange voulẽtiers raines qui sont contraires aux petis poissons: mais on les peult biẽ mettre en grãd piscine. Si la piscine est de mer ou venue deaue de mer tous poissõs de mer y peuẽt estre gardez. Si lon veult auoir grãd piscine il la fault faire dung grand lac ou plusieurs eaues sassemblẽt de pluye ⁊ de fontaines ou de riuieres qui y courent/ou par auenture deaue de mer cõme il aduient en plusieurs lieux. Se il aduient q̃ leaue ysse du lac ou de estang par aucũ pertuis on lestoupera ⁊ clorra lon tellemẽt q̃ lyssue des poissons en sera empeschee ⁊ leaue nõ. Et si elle est deaue doulce on y pourra mettre ⁊ garder toutes manieres de poissõs grãds et petis qui viuẽt en telle eaue: ⁊ auec poissons de mer q̃ se delectẽt en eaue doulce qui en icelle piscine pourront viure ⁊ estre gardez. Si elle est deaue de mer / on y mettra toutes manieres de poissons de mer si elle est tresparfõde se le poisson nest trop grãd: cõe baleine q̃ ne peult estre cõprise ailleurs que en la mer. Et si la piscine est de moyẽne grãdeur on peult scauoir q̃lz poissons il y doit auoir par les choses deuant dictes. Le prouffit de la piscine est grand/car dũg peu de poissons enclos il en viẽt plusieurs en brief temps: dõt les vngs serõt vẽduz/ ⁊ les autres gardez.

¶ De paons. Chap.lxxxiij.

Pres les bestes a quatre piedz q̃ on peult nourrir / et des poissons aussi: il conuient dire des bestes a deux piedz/⁊ des autres volailles. Et premierement des paõs q̃ sont plꝰ nobles q̃ les autres pour cause de beaulte: ⁊ les peult on legeremẽt nourrir/si cõme dit Paladius si pillars ou mauuaises bestes ne les ẽblẽt/ ilz se vont esbatãt parmy les chãps/⁊ paissẽt/⁊ y aprẽnẽt leurs pouletz. Aux vespres ilz mõtẽt sur treshaulx arbres. Ilz leur cõuiẽt vne cure pource q̃ quãd ilz couuent on

les doit garder du regnart ilz sont bien nourris en petites isles. Il suffit a ung masle dauoir cinq femelles si comme dit Varron: mais a plaisance bon est dauoir plusieurs masles pour leur grand beaulte. Les masles font persecutions aux oeufz/ et a leurs poulets iusques a tant que la creste leur vient. Des les ydes de feurier ilz se commencent a eschauffer/ et si on leur gette des feues ung peu greillees ilz en sont esmeuz a luxure: et si on leur donne chascune quinte tournee tiedes. Le masle demonstre quil veult sa femelle quand il faict la roe de sa queue. Si on mect les oeufz des paons soubz les gelines les meres comme bien excusees de couuer feront poucins troys foys lan. dont les premiers communement sont de cinq oeufz: les secondz de quatre: et les tiers de troys ou de deux. Mais les gelines soient esleuees a ce faire au premier crescent de la lune: et leur mette lon par neuf iours neuf oeufz soubz elles/ cinq de paon/ et quatre de leur nature: au dixiesme io^r^ on ostera de la geline ceulx qui sont de nature/ et y mettra lon autant dautres oeufz frais de geline/ et ainsi fera lon iusques a tant que les oeufz de paon ayent este trente io^r^s/ et les autres de gelines se escloront auec: et aucunesfois retournera on les oeufz de paon a la main dung coste sur laultre en signant la partie couuee quon ne faille a bien tourner: et querra lon grans gelines car les petites ny suffiroyent pas. On leur fera leur nyd soubz le tect decouure des autres/ et hault esleue de terre: si que serpent ne autre beste ny puisse aller comme dit Varron. Ilz auront leur nyd beau et net deuant ou ilz viendront manger en temps: car ces oyseaulx veulent leur lieu estre bien net et purge. Et aura leur pasteur ung baston ou ung balay pour oster leur fiente. Si on les veult transporter quand ilz seront nez il suffira a une nourrice de auoir quinze pouletz. On les nourrira aux premiers iours de farine dorge mollie en vin ou cuicte et refroidie en forme de brouet. Et puis lon y mettra poireaulx ou fromage frais et bien espraingt/ car le laict mesgre leur est contraire. On leur donne aussi saulterelles a qui on a oste les piedz/ et ainsi les paist on iusques a ung moys/ et puis on leur donne orge toute commune. Et au vingtcinquiesme iour apres quilz sont nez on les maine en aucun champ seur pour paistre auec leurs nourrices et a signe certain on les appelle a la ville. On ostera la maladie de la pepie quand leur vient par le remede dont on guerist les gelines. Il y a grand peril a eulx quand la creste leur vient/ pource quilz souffrent telle douleur comme les enfans quand les dentz leur viennent. Le proffit de eulx est/ car la chair est assez bonne/ mais elle est dure a digerer. Les plumes des masles sont tresbelles/ et pource sont propices a faire chapeaulx et paremens pour pucelles.

Des faisans. Chap. lxxxxiiii.

On la nourriture des faisans on doit prendre des nouueaulx de ung an/ car les vieilz ne peuent faire grand ligne. On baillera les masles aux femelles au moys de mars ou au moys dauril/ et baillera lon a deux femelles ung masle. La geline ne porte que une foys lan/ et faict bien vingt oeufz par ordre. Une geline en couuera bien quinze de faisans/ et aulcuns aultres des siens. En les mettant au nyd no^9^ regarderons de la lune et des iours ce quest dict des autres. Le trentiesme iour ilz se escloront: et par quinze iours apres lesclosture on les paistra de farine dorge cuite doulcement refroidie: et apres de froment/ et saulterelles/ et des oeufz de formis: quand elles seront saines on les gardera deaue. Et si ilz ont la pepie on broyera des aulx auec poix clere/ et leur en

frottera lon le bec biẽ diligẽmẽt & souuent: ou on leur offrera cõme on faict aux gelines leur chair est tresbonne & tresdelicieuse.

¶ Des oyes & oysons. Chap.lxxxv.



Es oyes & les oysons aymẽt eaue & herbe/& sãs ce ne peuẽt estre. Loye est cõtraire a lieux semez: car elle mãge lherbe/rõge/& corrõpt par sa fiente. Elles dõnẽt plumes q̃ nous cueillõs en autõne et en printẽps il suffit a vng masle troys femelles. Si eaue courant leur fault les marecz suffirõt: & sil ny a herbes no⁹ semerõs trifoil fenugrec/& petites vaictures/et autres herbes dõt ilz se nourrirõt: les blãches sõt les mieulx portans. Les noires & les verres moins/car elles sõt trãsportees de estrãge terre en frãche terre. Elles entẽdẽt a porter du p̃mier iour de mars iusq̃s en iuing. Il suffit q̃ loye ait q̃nze oeufz. Elles couuent trẽte io⁹s/mais il vauldroit mieulx q̃ les gelines couuassẽt leurs oeufz pource q̃ elles en põdroiẽt plus: on les menera pondre en aucune aire de lhostel po⁹ce q̃ quand elle aura faict vne fois elle si acoustumera. Et si tu bailles les oeufz de loye a couuer a la geline tu y mettras de lortie affin que elle ne les griefue. On les paistra es premiers iours de semence de pauot en lostel/& puis ap̃s on les pourra mener dehors en lieux sans orties pource q̃ ilz ont paour de lieux poignãs/& par especial es prez/es eaues/& aux paluz. On leur fera aire sur terre ou ilz ne deuront point mener plus de vingt oisons: & si gardera lon q̃ les oeufz nayent point dhumeur aincois ayẽt fuerre blãc et mol/ou de la paille/ou dautre chose/affin que les moustelles ou autres bestes ne les puissent aller nuyre cõe dict Varrõ. Ilz sõt grasses quatre fois en lã: car ilz engressent mieulx ieunes q̃ vieilles: & sont plus tendres. On leur donnera de la bouillie troys foys le iour. Elles sõt de grãde euacuatiõ/et pource on les restraindra/& les enclorra lon en lieu obscur & chault/& aĩsi les plus grãdes serõt grasses au secõd moys: car les petites sont souuẽt grasses au trentiesme iour: & est le meilleur q̃ on leur donne leur saoul de mil. Entre les viãdes des oysõs on peult mãger tout potage cõe pois et feues. On les doit garder des loups et des regnars: car ilz les pillent voulentiers. Le prouffit des oyes si est/car la chair de leurs pouletz est tresbõne viãde quãd ilz sont eagez au dessoubz d quatre mois & les aymẽt plusieurs. Leur duuet est tresbon pour les lytz/& les plumes dures sont bõnes pour escripre & po⁹ empẽner sayettes & viretons.

¶ Des canes & canars. Chap.lxxxvi.

Es canes sõt de la nature des oyes & sont nourries en eaues cõe oyes/& mãgent voulentiers vne herbe appellee anatre qui croist en eaue: elles prennent mouchettes vers et telles chetiuez bestellettes/et les mãgẽt voulentiers. Le prouffit est p especial en plumes & en chair: car on les mãge voulentiers elles & leurs pouletz: cõbiẽ q̃ leurs chairs soyẽt mal digerables & visqueuses.

¶ Des gelines coqs & poulletz/& cõmẽt on les doit garder. Chap.lxxxvii.

Ui veult auoir bon gelinier il doit eslire gelines bõnes & biẽ põdãs & d plumes rouges a pẽnes noires q̃lz ayẽt les doigtz nõpers a grãs ongles/grosse teste/la creste drecee & larges aesles/car telles sõt mieulx disposees a pondre. Les coqs doiuent estre grãs & haulx & de bõne poictrine rouge creste court bec plain & agu les yeulx hardis & noires a paille rouge le col de diuerses couleurs ou sur lor/les cuisses courtes blãches velues/les ongles grãs/queue a plusie⁹s pennes/souuent chantãt/voulentiers ba

millāt/ ⁊ q̃lz nayēt paour de bestes q̄ viennēt aux gelines ainçois se combatāt pour leurs gelines garder. Si tu en veulx nourrir deux cens tu doit appareiller vng lieu biē enuirōne ou il y ait deux caues cest adire deux maisons ioinctes qui ayēt regard a orient de dix piedz de lōg/ ⁊ presque autāt de large/ ⁊ vng peu moins de hault chascune partie ait vne fenestre de troys piedz/ et vng peu pl⁹ hault lune q̄ laultre biē estoupees de vergettes dosier si q̄ elles votent ⁊ nen puissent yssir ne bestes y entrer qui les puissent greuer. Entre ces deux chambres aura vng huys par quoy se maistre yra de lūg a lautre/ ⁊ y aura abondāce de perches pour les iouchier ⁊ encōtre les perches autre lieu ou elles pourront pondre/ ⁊ vng autre lieu enuirōne ou elles pourrōt pōdre ou ventroiller. Et le lieu ou elles deurōt couuer sera ferme ⁊ les poules dedens: ⁊ quād elles auront ponnu on ostera le fuerre/ et y mettra lon du fraitz/ affin que les bestes q̄ nuisent aux gelines ny viennēt cōe puces ou autres bestes. Il suffit a vne geline vingtcinq oeufz/ mais Paladius dit q̄ les fēmes nen baillēt q̄ dixhuict ou dixneuf. On dit q̄ en aucunes cōtrees il y a hōmes qui chausent fours si attrēpemēt ⁊ pareillement a la chaleur de la geline couuāt/ et mettēt de petites plumes parmy le four/ ⁊ mille oeufz dedēs la plume/ ⁊ a vingt io⁹s de la ilz sesclouēt ⁊ viēnēt hors les poulcins. Les gelines pōnēt prouffitablemēt despuis mars iusques en my septembre: et pource les oeufz qui sont pōnuz auāt ou apres ne doiuēt poit estre mis a couuer: ⁊ q̄ les vouldra mettre couuer il les vauldra mieulx baillier a vieilles gelines q̄ a poullettes q̄ nayent ne bec ne ongles aguz: car les gelines doiuēt plus estre occupees a cōcepuoir et a pondre q̄ a couuer. Celles sont bōnes a pondre dung an ou de deux/ lon les doit enclorre quād elles pōnēt iour ⁊ nuict fors au matin ⁊ au soir quād ilz doiuēt māger/ ⁊ doit aller la personne sagemēt entour les oeufz/ ⁊ les retourner po² eschaufer autant dung coste cōe dautre/ et veoir si les oeufz sont bons et pleins. Et ten peux aduertir par ce: si tu metz loeuf dedēs leaue/ ⁊ il nage il est vuid: ⁊ si il est plein il va au fons. Et aussi le peult on veoir au iour: car si il est cler il est vuid. Les oeufz longs ⁊ aguz sont les masles: ⁊ les rondz les femelles. On les doit mettre couuer en nōbre nomper. Si vne geline a peu de poulletz quand ilz sōt esclos/ ⁊ lautre en a trop on les partira/ ⁊ nen doit point auoir vne pl⁹ de trente. Les premiers quinze iours on donnera de la pouldre aux poulcins q̄ la terre dure ne les bleces auec millet/ et telz menuz grains leur sont bons: ⁊ leur est bon le froment quand ilz le peuēt prendre: mais cest delectable viāde po² les gelines. Le grain de orge leur est tresbon. Marc de vigne ne leur vault riē ⁊ en deuiennēt brehengnes. Orge demie cuicte les faict souuēt pondre ⁊ auoir gros oeufz cōe dit Paladius. Lon doit laisser aller au soleil les petiz poulcis et au fumier pour eulx ventroiller/ car ilz en serōt plus fors. Et quād ilz auront leur plumes on les acoustumera a suiure vne ou deux gelines affin que les autres se occupent plus a pōdre q̄ a manger/ ⁊ les doit on mettre couuer a la nouuelle lune pource que celles qui y sont auant mises si font peu de proffit presque iusq̄s a vingt iours. Lon ardra corne de cerf entour les gelines que serpens ny aillent/ car la fumee de celle corne si tue les serpens. Lon doit prēdre garde q̄ regnars ny aillēt. Lō les doit enclorre de nuyct de tous costez q̄lles ne saillēt point dehors de nuyct: car les regnars par leurs malices les regardēt q̄lque part q̄lles aillēt/ affin q̄ les gelines apercoiuēt

les yeulx du regnart luysans comme deux chandelles & aussi les menassent de leurs queues cõe dung baston/ affin qlles aiēt si grād paour quelles cheēt/ & qlz les prēnēt & sen aillēt a tout. Les escoufles & plusieurs oyseaulx de proye/ et par special laigle les aguette & prent: & pource lon doit tēdre cordes aux vignes et espines es lieux ou elles hātēt de tour. Et doit on prēdre les regnars a engin/ & les escoufles a la glux ou au lacz. ¶ La pepie peult venir aux gellines q̄ leurs enueloppe la lāgue dune petite peau blāche: on loste legieremēt aux ongles/ & la touche lō de cēdres: & quād elle est nettoyee on la mouille daulx broiez ou lō y mect vne doulce pelee & broyee auec huile/ et si leur prouffite stafizagre sil est mis souuent en leur viande/ si elles mengeussent amers lupins soubz les yeulx les graines y viennēt sicōme dit Paladi⁹. Et si on ne les oste tātost & legieremēt a leguille & doulcemēt les petites peaulx couuertes ilz leurs estaignent la veue. Il dict pour vray q̄lles en sont gueries q̄ leur oingt par dehors du ius de porcelaine & de laict de femme ou de sel armoniacq̄ mesle auec miel & commin autāt dung cōme dautre. Elles sont aussi moult greues de poux/ par especial quand elles couuēt: & les guerist lon de stafizagre broyee auec vin & eaue damers lupins se il trespercē le secret des plumes & des pennes. Le pussit des gelines est q̄lles pōnēt oeufz q̄ nourrissent grādemēt & soubdainement/ & en vsāt en plusieurs viādes: & les peult on tresbiē garder lōguemēt si on les pouldre de sel menu ou q̄ les mect en sel de bacon par troys heures/ & puis q̄ on les laue/ & mette lon en brā ou en pailles/ ou selō ce q̄ auōs dict q̄ les tiēdra tousiours en sel. Itē les poulcins en naissēt q̄ sōt tresbōnes viādes tāt cōe ilz sont ieunes/ & tendres: et q̄ les chastre ilz sont faictz chapons q̄ sont les meilleurs pour engresser de to⁹ les autres pouletz & de meilleur nourrissement. La chair aussi des gelines est tresbōne viāde tāt cōe elles sont ieunes & grasses/ & les plumes sont bōnes a faire coultres.

¶ Des colombiers/ & quelz ilz doiuent estre. Chap.lxxxviii.

Colōbiers peuēt estre faictz en deux manieres p especial sur colōbes es parois de bois entretēnez de parois en maniere de mur de pierres sur vne tour d grose mur edifiee/ & en chascūe tour peult auoir nydz ou troux po' faire le's oeufz: mais mieulx vault de mur q̄ celle q̄ est faicte de bois. Et vault mieulx auoir les troux dedēs q̄ dehors: pource q̄ quād ilz sōt dehors le fiēs q̄ est de tresgrād pussit est pdu & les oyseaulx de proye si en māgēt legieremēt les pigeōs. Si fera lon doncq̄s vne tour large de pierres & d mur/ & nō pas trop haulte pleine de pertuis de toutes pars ou les coulōbs puissent entrer & yssir & au dessoubz y aura vne espace de souef mur sās troux affin q̄ mousselles ne ratz ne autres bestes ne puissent mōter aux troux. Et au dessus de la tour aura vng grand trou rond ou vne fenestre quarree par ou les coulombs yront ou viendront: pource q̄ ilz viennent voulētiers au soleil/ & si la fenestre de hault est baisee lon fermera des troux de coulōbs par dehors estroitz & larges dedēs: & ayment pl⁹ chier les coulombs faire leurs nydz en mur que en bois: combien que aucuns veulēt le contraire: car aucuns veulēt couuer en appert/ & les autres mussez. Et doiuent estre ceulx daual haulx & loing du fiens deux piedz et demy/ & il est necessaire vng maistre tref au long et vng au trauers du coulombier par plusieurs parties pour reposer les coulombs quand il pleu ou neige ou quand il faict trop grād chauld. On nettoyera bien

souuent le coulombier hors et ens: car ilz se delectent en nettes maisons cõme font les gens/ et ainsi ne laisserõt pas le lieu legeremẽt. Et deuez scauoir q̃ chũne paire deust auoir deux ou troys nydz du moins: car ilz multiplient aucunesfois tant q̃lz remplissent les troux et le solier et les trefz.

¶ Cõmẽt les nouueaulx coulombiers doiuẽt estre premierement garnis et peuplez de coulombs. Chap.lxxxix.

On doit mettre premieremẽt es nouueaux coulõbiers coulombs nõ pas vieilz: car ilz sen yssiroyẽt et retourneroiẽt a leur ppre lieu/ mais doit on mettre ieunes pigeõs q̃ ayẽt leurs plumes parfaictes ou presque parfaictes. Et ceulx cy les meilleurs sõt cẽdrins et les autres noirs et bruns ainsi les appelle lon pour les plumes. Ceulx icy demeurẽt plus tost au coulõbier q̃ les blancz: car les oyseaulx de proye voyẽt les blãcz de trop loing si les viennent mãger. On les y doit mettre du moys daoust/ de septẽbre ou de iuillet: pource que adonc treuuẽt ilz plus de grain aux chãps pres de leurs coulõbiers q̃lz ne feroiẽt en mars/ en auril/ ou en may. Quãt ilz y serõt mis on les tiẽdra enclos p quinze iours q̃lz nyssent et mieulx. On les laissera amesgrir/ et puis quãd ilz serõt enclos on leur dõnera diligẽmẽt a mãger par aucũs iours et a boire/ et apres ledit tẽps on ouurera la fenestre en tẽps trouble ou doulx/ mais il vauldroit mieulx en temps pluuieux pource q̃ lors yssiroyẽt et nõ pas trop loing/ et si sen retourneroient bien tost.

¶ Cõment on doit tenir les coulombs pour plus voulentiers demourer et bien en fructifier. Chap.xc.

Coulombs qui naiscẽt au coulombier ou q̃ y sont mis petis ne sen departent pas voulentiers/ mais aucunesfois vont aux autres coulombiers ou ilz treuuẽt la viãde quãd ilz nen ont point en leur coulõbier ne nen treuuẽt aux chãps et puis apres quand ilz ne treuuẽt viãdes ilz sen retournẽt a leur propre lieu/ et pource est il bon de leur faire bon et beau coulombier/ et de leur dõner de la viande en tẽps q̃lz nen treuuẽt point cõe quãd il a gele sur terre/ en auril/ et en may quand les terres sont arees/ et plusieurs en y a qui mangeussent leurs ppres fruictz. La viãde conuenable aux coulõbs est froment/ feues/ vece/ orge/ et mil/ et telz grains q̃lz mãgent voulẽtiers. A cent paires de coulõbs suffist la huictiesme partie dũg corbillon de grain: et quãd il ny a riens aux chãps on leur donra au double/ et leur dõra lon largemẽt a boire au colõbier toutesfois q̃lz en auront mestier ou en aucune autre part assez pres du coulombier ou ilz puissent boire: et pource chose necessaire est de faire coulombiers pres deaue ou ilz se puissent lauer et boire quãd ilz vouldrõt si cõme dit Varron. Il est bon de leur donner de toutes manieres de grains pour veoir leql ilz aymerõt mieulx/ et de ceulx on leur dõnera pour les mieulx retenir au colombier. Paladius dit q̃ ilz sont assez fruictz et souuẽt qui leur donne orge rostie ou feues. Et si dit q̃ ilz ne demãdent rien autre chose en este: et ny a q̃ tãt les engresse cõme fromẽt et mil trẽpez en vin doulx ou en bochet car ilz en ayment le lieu/ et y amainent les autres/ et quãd on leur dõne la viãde on la leur doit dõner a vespre/ et les laisser pourchasser au lõg du iour aux chãps: et quãd il a neige ou gresle on leur dõnera au matin.

¶ De loffice de celuy qui garde les coulombs. Chap.xcj.



Celuy qui garde les coulombs doit oster le fies et le porter aux chãps pour fumer les terres et doit querir les blecez et bouter

hors les mors sil en y a aucūs enuyeulx q̄ battent les autres il les ostera et mettra a part pour vēdre les vngs/ et mãger les autres. On les doit garder des oyseaulx de proye par mettre aucunes verges gluees entour. Paladius dit quilz sont seurs des moustelles se lon gette entre eulx vieil ongles dōt les bestes sōt chaussees: et si dit q̄ bō est prēdre plusieᵘrs raineaulx de rue/ et les espādre en plusieurs lieux/ et les doit on biē garder de foynes et dautres bestes q̄ les mangent/ et aussi des oyseaulx de proye de iour et de nuict/ et si doit on tenir le lieu clos les huys / et les fenestres par especial de nuict. Si il oyt noise au coulōbier de nuict il doit entrer seuremēt et laisser aller les coulōbs: car ilz retourneroīt biē ap̄s: et doit prendre les oyseaulx et les bestes se il peult. Il en y a aucūs q̄ ont veroles ētour les yeulx et les aueuglent si les doit on vēdre ou mãger. Ilz meurēt aucunesfois par viellesse pourtce q̄lz ne durēt pas passe huict ans. La garde doit entrer souuēt au coulōbier/ et les siffler/ et leur porter tousiours vng peu de viāde pour les apriuoiser. Il doit auoir vaisseau de terre ou il y ait tousiours de leaue/ et que il soit si couuert que nulle ordure ny puisse cheoir pour la tenir plus nette.

¶ Du prouffit des coulōbs. Chap. xcii.

Varron dit q̄ il nest riēs plus plātureux ne plus fructifiant que coulōbs: car en quarāte iours la femelle cōcoit/ pōd/ couue et nourrist ses polets. Ainsi fait elle tout au long de lan fors vng peu en yuer. Les coulōbs naissēt deux a deux/ et ap̄s six moys ilz peuēt pōdre et non auāt: et pōnēt quatre cinq ou six foys lannee quād ilz ont assez viāde: et se ilz en ont peu ilz ne pōnent q̄ troys. La chair des pigeons est tresbōne et delectable. Leur fiēs est tresbon pour fumer terres et plātes en toutes pars de lan. Sachez q̄ troys paires de coulōbs font en vne annee vng corbillon de fiens: et de tant q̄ mãgeussent plus de tant font ilz plus de fiens pource que ilz se tiennent plus au coulōbier. Il y a vng autre prouffit q̄ lon dit cōmunemēt q̄ en aucunes prouinces on leur lie lettres soubz laile ou en la queue/ et les chasse lon hors du lieu/ et ilz sen retournent a tout les lettres au lieu la ou on les veult enuoyer. Paladius raconte (mais ie ne scay si cest verite) que qui leur dōne cōmunemēt a mãger cōmin ou q̄ leur oingt les aelles en vne partie de basilique et de baume ilz amenent les autres coulombs au coulombier.

¶ Des turterelles/ et pour ordonner leur lieu. Chap. xciii.

On fera tout ainsi des turterelles cōme il est dict des coulōbs/ et leur dōnera lon a mãger du fromēt sec/ et aurōt vng lieu appareille ou ilz pourrōt proprement manger: et leur purgera lon leur lieu/ et portera lon le fiens aux chāps: car il engresse grandement les terres. Et pource quelles pōnēt largemēt les oyselleurs de Lōbardie/ et par especial de Cremōne en prēnent a la raiz grād nōbre/ et les mettēt en aucunes caiges/ et leur dōnēt de leaue et du mil tāt cōe ilz veulēt/ et les engressent tant q̄lz en ont aucunesfois bien cinq cens.

¶ Des estourneaulx/ merles/ perdrix/ et cailles: et cōment on les doit nourrir et maintenir pour porter fruict. Chap. xciiii.

Qui veult engresser telz oyseaulx ou autres / face vng lieu clos de tuilles et de raiz grand selon le nōbre des oyseaulx q̄l veult enclore. Il couiēt q̄ sur le tect il y ait vng tuyau par leq̄l on puisse essuier legeremēt leaue/ car si leaue y est trop espādue elle troubleroit toute celle q̄ seroit pour boi-

re: si vera par vng tuyau q̃ les oyseaulx ne
si touillent de leaue. Il y aura peu de fene-
stres/ ⁊ si y aura vng huys tout seul si petit
q̃ a peine y entrera le maistre / ⁊ ne les ver-
ra lon point/ ⁊ si ne verrõt point les herbes
ne les arbres de p dehors : car ilz amesgri-
roiẽt pour lamour q̃lz ont a la verdure. Ilz
aurõt seulement de lumiere autant q̃lz en
pourrõt veoir pour boire et manger. Et les
gardera lon de ratz de souris de moustelles
et dautres bestes/ ⁊ y aura dedẽs maintes
perchetes pour les jucher. On leur donne-
ra a manger soupes de figues/ et de farine
meslee ensẽble. Pour les estourneaulx/ et
les autres lon leur dõra tel grain cõe il leur
appartient/ ⁊ quãd on les vouldra oster on
leur dõra a mãger pl⁹ q̃ devãt/ ⁊ les ostera
lõ si q̃ les autres ne sespouẽtẽt poit. Ceulx
q̃ serõt gras seront vendus/ ⁊ ceulx qui se-
ront maigres serõt reboutez en les cages.

Du siege des mouches a miel/ et du lieu cõvenable. Chap. xcv.

Paladi⁹ dit q̃ lon doit asseoir le
vaisseau des mouches a miel
en vne partie du iardin serrete
⁊ loing de vẽt et chaulde: pour
ce q̃ ce leur ẽpesche a apporter leur pasture
a lhostel cõme dit Virgile/ ⁊ non pas loing
de maisons affin q̃ larrõs ne gẽs ne bestes
ny allẽt trop/ ⁊ q̃ il y ait abõdãce de fleurs
q̃ elles cueillerõt es herbes ⁊ arbres/ et q̃ il
y ait des arbres disposes devers septẽtriõ/
et q̃l y ait fontaines ou riviere asses pres.
Varron dit q̃lles solent pres de la ville de
leur seigneur: ⁊ q̃l ny ait pas noises ne son
dymages qui est appelle echo: car ce son ley
les enchasse. Elles doivent estre en lieu at-
trẽpe ne trop froid ne trop chauld: ⁊ propre-
mẽt ou soleil vient en yver: ⁊ pres de lieu ou
elles trouvẽt paisture ⁊ pure eaue. Virgile
dit q̃l est bõ q̃l y ait arbres fueilluz: et en-
tour leaue q̃ sera la q̃l y ait des saulx plan-
tez largemẽt: de grãs pierres ⁊ de grãs cail
loux largemẽt ou elles serõt cõe sur pontz/
et espandront leurs aelles au soleil. Pala-
dius dit que les apuyes ou soustenues doi-
vent estre de troys piedz de hault et biẽ en-
duites ⁊ aplanies pour les raines et autres
mauvaises bestes q̃ ont de coustume y re-
paire. Et dessus ces soustenãs on mettra
les vaisseaulx tellemẽt que la pluye ne les
pourra percer: ⁊ y aura distãce de lũg a lau
tre: ⁊ ny doivẽt point aller brebis ne aussi
chievres pour les fleurs q̃ mãgẽt les mou
ches ne les vaches q̃lles ne gastẽt la rou-
see ⁊ de foulẽt lherbe. Et si ny doivẽt point
estre stellions ne lesardes ne airõdes ne telz
oyseaulx nuisãs q̃ les aguettẽt ⁊ leur nui-
sent. Aussi ny doivẽt point estre nulles or-
dures ou odeurs mauvaises ou autres cho-
ses mal odorans.

Quelz les vaisseaulx a mouches doivent estre. Chap. xcvi.

Les meilleurs vaisseaulx pour mou
ches a miel cõme dit Paladius par
especial sont formez dune escorce du suber/ (c'est du liege)
car elle ne se creve ne pour chauld ne pour
froid: ⁊ si les peult on faire de ferules: et si
ce la fault on les peult faire dosier de saulx
ou de boys dũg arbre cave/ mais ceulx sõt
les pires q̃ se gelent en yver ⁊ eschauffent
en este. Toutesfoys il fault trespetite en-
tree p ou elles entrent q̃ le froid dyver ne le
chauld deste ny entre ⁊ ne les blece. Lon fe-
ra vne haulte paroy encõtre les pl⁹ haulx
et froiz vẽtz. Les entrees seront encõtre le
soleil dyver/ ⁊ y en doit avoir seulement en
vne escorce deux ou troys de telle grãdeur
q̃ il ny puisse entrer p ou elles entrẽt que le
corps de la mouche/ ⁊ nulle autre beste po'
les grever. Et q̃ si on les guette dung trou
q̃lles puissent yssir par lautre: et bõ est q̃ ilz
soiẽt estroiz: car cõe dit Virgile si le froid ge-
le le miel/ ⁊ la chaleur le fõd : ⁊ les mouches

doubte to⁹ les deux ⁊ le chault et le froid. mais la pl⁹ grãd ptie des gẽs de maĩtenãt font vng grãt trou en la moyẽne partie du vaisseau. Et doiuẽt estre grãs vaisseaulx pour la grãt quãtite des mouches et petiz po² la petite quãtite. Ilz doiuẽt estre haulx dūg pie ⁊ demy/⁊ larges a la moitie. Vng tresexpert et saige hõme me afferma q̃ les vaisseaulx qui sont quarretz faictz de tables valent mieulx q̃ ne font les ronds/et vault mieulx q̃ ilz pendẽt vng peu deuãt q̃ qlz fussent tous droits : ⁊ pourroit on mettre lung sur lautre : et ces vaisseaulx doiuẽt auoir fons de chascun chief: tellemẽt q̃ on les puisse oster quãd mestier en sera po² leuer le miel. Le fons de deuãt aura deux petis pertuis : et celuy de derriere vng par aual par ou les mouches entrerõt ⁊ yssirõt. Et si me dit aussi q̃ elles labourẽt mieulx quãd le vaisseau est obscur par dedẽs qui signifie q̃ les troux doiuent estre petis/⁊ les creuaces biẽ estoupees ⁊ seelees: ⁊ les mouches le nous apprẽnẽt : car nous trouuõs q̃ en yuer les creuaces sont estoupees de cire pour la greigneur partie : et demeure tant seulement le petit trou a leur forme.

Comment les mouches a miel naissent. Chap.xvij.

Les mouches naiscẽt vne partie de leurs semblables et vne ptie des beufz sauuaiges dont le corps est pourry cõe dit Varron/mais il se taist de la maniere. Et Virgile en ple/⁊ dit q̃ maistre Archadi⁹ en fut le pmier trouueur/⁊ trouua la maniere telle. On eslit vng estroit lieu cloz de paroy a vne estroicte couuerture de tuille/⁊ que il y ait quatre fenestres obliqs: et lors on qert vng veau de deux ans/⁊ luy estoupe lon a force les narilles/⁊ la on le bat/⁊ tue lõ de coups tant q̃ les entrailles luy rompẽt des coups ⁊ se dissoluent p my la peau entiere. ⁊ ainsi le mettẽt en ce lieu clos en luy mettãt sur les costez pieces de rainceaulx : cest assauoir de thymus ⁊ casses fresches. Cecy est faict quãd les fleurs ⁊ germes pmieremẽt se prẽnẽt a dõner odeur auant q̃ les prez cõmẽcẽt a verdir ⁊ auãt q̃ la arõde vienne ⁊ suspẽde son nyd. Adõc lhumeur de ce veau q̃ est tiede seschauffe / et cire mouches q̃ pmieremẽt appairẽt sãs piedz/⁊ tãtost se meslẽt en trẽblant des aelles/⁊ se lieuẽt en lair: ⁊ ainsi sõt neez ⁊ formees mouches.

Quelles mouches on doit acheter/ quand ⁊ cõment on les doit trouuer et emporter. Chap.xviij.

Entre les mouches a miel les petites vaires ⁊ rõdes sõt les meilleures cõme dit Varron. Qui les veult acheter il doit cõsiderer q̃ elles soient bonnes: ⁊ si elles sont saines ou malades. Les signes de leur sante sõt quãd elles sõt souuẽt en lexamẽ/⁊ si elles sõt pollies: ⁊ si loeuure quelles font est egale ou legere. Les signes de celles q̃ moins valẽt sont quand elles sont velues horribles et pleines de pouldre. On doit considerer si les vaisseaulx q̃ on veult acheter sõt pleis: ⁊ le peult on scauoir a la noise q̃lles sõt/⁊ a leurs allees ⁊ venues sil y a grãd nõbre ou nõ. Lõ doit regarder le tẽps ⁊ le lieu quã les veult trãsporter: car il vault mieulx en printẽps q̃ en yuer: pource q̃ en yuer elles sen fuyẽt/⁊ sõt fortes a acoustumer si elles ne trouuẽt bõne pasture. Il vault mieulx les trãsporter pres que loing que elles ne se esbayssẽt destrange terre. Et qui les vouldra porter loing si les porte de nuyt a sõ col: ⁊ ne les ouurera lon ne afferra iusqs a lendemain au vespre. No⁹ cõsiderõs q̃ apres troys iours elles ne yssent pas toutes hors les portes car ainsi on penseroit q̃lles sen voulsissent fouir: mais toutesfoys elles demourront bien en celuy lieu en touillant la geule des

vaisseaulx de fiente daucũ veau pmier ne: cõe dit Paladi⁹ au moys dauril no⁹ gtõs les mouches es lieux ouuers/& esguettõs premieremẽt si elles sont pres ou loing: et touillerõt vng petit vaisseau de terre rouge clere/& garderõt les fontaines ou les eaues prochaines/ et adõc tout bellemẽt dũg festu touille en celle terre toucherõt le dos des mouches q̃ buurõt/& si elles se retournẽt tãtost q̃ no⁹ les aurõs touchees de celle terre cest signe que elles sont pres hebergees: & si elles demeurẽt longuemẽt cest signe que elles sont loing. Si elles sõt pres tu y viẽdras tãtost: & selles sont loing tu y viẽdras par telle maniere. Tu trẽcheras vng entreneu de canne auec ses articles / & le ouureras au coste: et la tu mettras vng peu de miel/& le laisseras empres la fontaine: la les mouches se bouterõt po² loudeur du miel: & puis tu estouperas le pertuis du poulce/& puis tu en laisseras vne aller & restouperas ẽcores/& suiuras la mouche tãt cõe tu pourras: & quãt tu en auras perdu la veue tu laitras lautre aller: et la suiuras par telle maniere ainsi lune apˀs lautre iusques a tãt q̃ tu trouueras le lieu. Aucuns entour leaue mettẽt du miel en vng vaisseau duq̃l quãd les mouches aurõt goutte de leaue/& de ce miel elles prẽdrõt & viendrõt/ et en rameneront des autres: & p ces allees. et venues on trouuera leurs places.

¶ Cõment on doit tenir & procurer les mouches a miel. Chap.xcix.

Le gouuerneur qui entretient les vaisseaulx doit par sõ sens faire q̃ ẽtour le lieu il y ait abõdance de fleurs en arbres/herbes/& en arbustes/cõe origan/thymus/serriette/serpil/violettes/iacinthus/ q̃ est dit flãble ou iagleau/saffran/& autres herbes de souef oudeur / & de belles fle²s es arbustes/& ait roses/lyz/rõmarin & yerre. Et q̃l y ait arbres/cõme agmandiers/peschiers/põmiers/poiriers/& autres arbres ou il ny ait nulle amertume de fleurs ne de ius. Entre les arbres sauuaiges sont chesnes q̃ portẽt glans robura/ bixus/& therebintus/lẽtisc⁹/cedrus/tilia/ thym⁹: si en sont ostes. Les pmieres sont miel doulx / & les dernieres luy donnent saueur de villain miel: si cõme dit Paladi⁹. Par especial les choses q̃ doiuẽt estre semees q̃ les mouches suiuẽt voulentiers comme dit Varron. Et sont ces choses q̃ sensuiuent roses / serpilles/ache/sauge/pauot/feues/lẽtilles/pois/origã/ozimũ/caprũ/citisum/ qui est prouffitable aux fortes mouches: car il commẽce a florir depuis la my mars / et est en fleur iusques en la fin de septembre. Ache vault a garder leur sante: & thym⁹ a faire le miel. Il leur fault auoir de leaue clere pres q̃ ne coure poĩt: ou se elle court en autre lieu elle ne soit pas parfonde oultre deux ou troys doigt: & ou il y ait des testz de potz & pierres pour eulx asseoir quand elles buuront. Et doit on auoir diligẽce quelles boiuẽt pour auoir miel pur et bon. Et pource que aucunesfoys la tẽpeste de gelees & de pluyes/ de vẽt/ou de froid/les empesche a aller loing on leur doit appareiller pastures q̃lles ne soient contrainctes de manger leur miel: et pource lon prent figues grosses enuiron la quantite de dix liures/& les cuist on en six quartes deaue/et les met on empres elles comme soupes: les aultres mettẽt bochet et eaue ensemble en vaisseaulx pres delles et de la laine pure et nette dedans / par la quelle elles succent aucunesfois et boiuent et les garde de choir en leaue: et a chascun vaisseau de mouches en a vng. Les autres pillẽt ensemble figues grasses et grapes de raisins seches: et les paistrisent en eaue/& en sõt soupes & leur baillẽt en yuer et en printẽps/& en este troys foys le moys

Quant vient le printemps le maistre les doit regarder/ et les fumiger doulcemẽt/ et leur nettoyer les vaisseaulx dordure/ et getter hors les vers. Lon doit prẽdre garde q̃ il ny ait plusieurs roy en vng vaissel/ car ilz seroyent mutillez lung pour lautre: et y auroit noise. Il est deux manieres de ducz cõe dient Menecrates et Virgile: car lung est noir/ et lautre de couleur diverse qui est le meilleur. Si doit le maistre tuer le noir qui veult greuer les mouches et guerroyer: et musser ou enchasser lautre roy ou estranger pour paix avoir si cõe dit Virgile. Paladius dit q̃ au moys de May les mouches cõmẽcẽt a multiplier/ et dedẽs les extremitez des vaisseaulx les p9 grans mouches y sont creez: et aucuns cuident q̃ ce sont les roys/ mais les Grecz les appellẽt cestres/ et cõmãdẽt q̃ on les tue pource q̃lz troublẽt toute la cõpaignie. Et aucũesfois y viẽnẽt papillõs q̃ lõ doit tuer. Entour le moys de novẽbre on doit nettoier les vaisseaulx de toutes ordures/ car on ne les ose ouvrir ne mouvoir de tout lyver: mais en vng to9 cõuenable et serain on les nettoirra daucunes pennes de grand oyseaulx ou de telles choses. Et si les mains ny peuẽt attaindre on les ouvrera en les nettoyant/ et estoupera lon toutes les creuaces q̃ seront par dehors de boue de terre et de fiente de beufz meslez ensẽble: et puis serõt mises par dessus des genestres ou dautres couvertures en forme dũg porche pour les deffendre de pluye/ de froid et de tẽpeste. Le bon maistre doit cõgnoistre en septẽbre les vieilz vaisseaulx et plains/ et vẽdre les chetifz q̃ nont rien faict lesté/ et les doit on vẽdre ou tuer/ et en faire du miel/ et cire en la maniere q̃ sera dit ap̃s. Le maistre stiõe dict les expers doit tenir en esté les vaisseaulx auec d lieres pieces de plãches vng peu estroictes q̃ les mouches puissent aller et venir/ et q̃ les lezardes ny puissent entrer/ et que elles soiẽt tresbiẽ estoupees en yver de terre et de fiete de beufz mesles ensemble. Itẽ si elles sont trop desnuees de miel si que lon peult bien appercevoir en regardant par dessoubz ou en autre maniere comme par le pois ou par vng pertuys faict au milieu par lequel on les dõnera a mãger a vne verge nette mise en miel ou vng poulet rosty ou autre chair. Apres se le vaisseau est gras on le laissera en yver sur son siege: et se il est mesgre on le mettra en la maison en aucun lieu obscur bien ordonne/ et que les sourīz ny aillent.

¶ Des maladies des mouches/ et de ce qui leur nuyt/ et de la cure. ¶ Chap.c.

On doit garder cõme dit Varron que les fortes mouches ne bleces les foibles/ car les fruict en seroit appetisse po9ce q̃ les foibles quãd le roy est mort sont assaillies de ceulx q̃ sont soubz laultre roy: et pource lon gettera de la musse de cane amielle sur elles/ car par ce elles se tiẽdrõt non pas tãt seulemẽt en paix ains cois se entrelecherõt/ et aherõt/ et applicqrõt ensemble pour lodeur quilz sentirõt/ et si elles sen võt trop souuent du vaisseau/ et q̃ lune partie en chee on leur fera suffumigation presi/ et leur mettra lon bonnes herbes et souef flairant cõme ache et thymus. On les doit garder q̃lles ne perissent ou pour chauld ou pour froid que soubdainement la pluye ne le froid ne les prennent quand elles paistront laquelle chose nadviẽt pas souuẽt q̃lles en soyent deceuez: car quãd elles sentent les gouttes deaue elles se couchent et mettent enuers. On les retiendra en aucun vaisseau/ et les mettra lon soubz le couvert en aucun lieu tiede/ et gettera lon sur elles cendre tiede et plus chaulde q̃ tiede/ et heurtera lon doulcement le vaisseau sans toucher de la main: et mettra lon au soleil leurs vaisseaulx affin quelles re-

tourment dedens. Si il en y a aucunes malades laquelle chose on appercoit a telz signes comme dit Virgile quelles ont autre couleur et la face diffomee p horrible mesgreur. Les corps des mortes seront gettez hors/ et les autres assemblees pendrõt par les piedz hors ou ens ou toutes les autres batailleront dedens leurs maisons ou elles seront toutes faillies par fain et par froidure deuiennẽt paresseuses. Ilz sont grãs et fort son/ et rouẽt cõme le vẽt / et resonnent dedẽs les boys quãd il vẽte: et cõme la mer seicrie quãd les vndes refluẽt: ou cõe le feu bruyt dedẽs la fornaise quãd elle est close. Et lors on ardra galbã/ et loudeur leur traira par la fumee: et leur donnera on du miel en cãnes: et leur prouffitera lon si on y mesle loudeur de galles broyees/ou roses seches/ ou pieces de chair rosties/ou vne passe/ ou cetropium/ou thymus/ou centauree ou la racine dune herbe q̃ les villains appellent amella: et q̃ on la mette en bon vin odorant en vaisseaulx aux fenestres des mouches. Ceste herbe est congneue/ car elle croist es prez: et esliete vne souche dõe vne forest: et espand grãd nõbre de fueilles tout entour la fleur/ et est de couleur dor/ et la saueur en est aspre a la bouche. No9 chasserons les lesardes cõe dit Paladi9 et les autres bestes q̃ le9 sõt cõtraires/ et espouẽterõt les oyseaulx. Il peult aduenir vne maladie aux mouches pespãl en mars/ car apres les ieunes dyuer elles se p̃nnẽt aux fleurs de titimal/et de oulme amer/ et les mangent trop ardamment pource que ce sont les fleurs q̃ premierement viennent: dont elles ont le ventre si lasche que elles en meurent tãtost si elles nen ont remede: si leur donnera lon grains de pommes grenates broyez auec fort vin et vng peu eschaufe: puis on les mettra en aucun vaissel deuant elles. Et si elles semblent horribles et contraictes de corps/ et ne font noise/ et que elles apportẽt souuẽt les corps des mortes adõc on mettra du miel cuict auec pouldre de galles/ et leur donnera lon en tuyaulx faictz de cannes/car cela despeche par deuãt toutes choses q̃ les parties du miel pourries ou les cires vuides lesquelles la compaignie des mouches ne pourra emplir pource quelles sont trop peu lon ostera tousiours a petit ferrement subtillement les mouches mortes affin q̃ les autres ne laissent leur vaisseau. Et pour abõdance de fleurs elles pẽsent tant du miel que elles ne facent point de lignee/ et il y ait trop de miel on le9 estoupera leurs troux q̃lles ne yssent point par trops tours: si se mettront a faire ligner. Entour les kalẽdes dauril on leur nettoiera leurs vaisseaulx en ostãt toutes les ordures du temps dyuer: les vers et les yraignes dõt le miel est corrõpu: et les papillõs qui de leur chieure y font des vers. La maniere de tuer et occire les papillõs selon Paladius est q̃ on mette vng vaisseau darain hault et estroit/ et le laissera lon au vespre entre les vaisseaulx: et au milieu du fons mettra lon de la lumiere clere/ et lo9 les papillõs sassemblerõt la/ et volerõt entour la lumiere/ et le vaisseau estroit si les cõtraindra de mourir par le feu prouchain: et lors on mettra de la fiente de beuf seche qui est conuenable au salut des mouches/et ceste purgation cy sera faicte souuent iusq̃s au temps dautonne. Ces choses icy fera le maistre des vaisseaulx qui doit estre chaste et sobre/ et se doit abstenir de baings et de viandes aigres/ et de toutes saulces/ et doit estre net de toutes mauuaises oudeurs.

Des meurs/de la doctrine/ et de la vie des mouches. Chap.cj.

Les mouches ne sont pas solitaires par nature comme sont les aigles/ aincois sont comme les

hõmes : car elles ont cõpaignie ensẽble en
ouurer ⁊ edifier/ ⁊ est en eulx raison et art:
elles paiscẽt dehors ⁊ font oeuures dedẽs/
poĩt ne se assiẽt en lieu ort ne q̃ flaire mal.
Et si aucũesfois elles se retournẽt en vng
lieu elles suyuẽt leur roy q̃lq̃ part q̃ il ail-
le/ ⁊ le soulaigent quãd il est trauaille/ ⁊ sil
ne peult voler elles le supportẽt et mõstrẽt
q̃lles le veulẽt garder: elles hẽt les pares-
seuses/ ⁊ ne sont point oyseuses/ elles bou-
tent hors a force les mouches fustes : car
elles ne leur aydẽt point/ ⁊ si mãgent leur
miel/ ⁊ pource vng peu de bõnes mouches
poursuyuent ⁊ enchassent vng grãd nõbre
de ces mauuaises mouches: elles estoupẽt
toutes les parties parquoy le vẽt viẽt aux
vaisseaux/ fors q̃ le droit huys: elles viuẽt
toutes cõe en vng ost: car a certaines heu-
res les vnes dormẽt/ ⁊ les autres veillẽt ⁊
ouurent: ⁊ puis celles q̃ ont dormy si vont
ouurer/ les autres võt dormir cõe labou-
reurs. Elles ont certains gouuerneurs et
ducz/ ⁊ les suiuẽt a la voix cõme a vne trõ-
pete: car elles ont ẽtre eulx signe de batail-
le ⁊ de paix. De põmes grenates/ ⁊ de fra-
gon elles prẽnẽt seule viãde/ ⁊ de larbre do
liuier prẽnent le miel/ mais il nest pas bõ:
double mystere leur vient de la feue/ de la-
che/ ⁊ de la courge ⁊ braisique: cest assauoir
cire ⁊ viãde de la põme/ ⁊ poire sauuaige/ ⁊
pauot viennẽt cire ⁊ miel: de la noix grecq̃
viẽt triple mystere ⁊ aussi de lapsãne/ cest
a ssauoir viãde de miel et cire. Des autres
fleurs elles prẽnẽt si q̃ diuerses choses va-
lent a diuerses oeuures et aucunes a plu-
sieurs. Elles font daucunes choses miel
cler si cõe de fleurs de cyches ⁊ daultre cho-
ses le fõt espes cõe de rõmarin. Aussi dune
chose ilz font miel q̃ nest pas souef cõme de
figues ⁊ daultre bon cõe de cerise : ⁊ daultre
tresbon cõme de thymus si cõe dict Varrõ
Virgile dict q̃lles font nobles salles/ ⁊ or-

dõnent royaulmes de cires: souuentesfois
aussi elles se ordõnent et mettent en dures
batailles/ ⁊ font vng ost plus grand q̃ leur
force tant ont grand amour aux fleurs et
grand gloire de faire miel: car cõbien q̃lles
soient de courte vie pource q̃ elles ne viuẽt
poĩt oultre sept ans: toutesfois leur lignai-
ge demeure immortel.

¶ Quãt ⁊ pourquoy la cõpaignie des
mouches yst/ ⁊ cõmẽt on scet quãd elles
doiuent yssir. Chap.cij.

LA compaignie des mouches
peult yssir ainsi cõme dit Var
ron quãd les mouches dernie-
res nees sont en grand prospe-
rite et bon nombre/ et veulent enuoyer leur
lignee en labour cõme iadis firent les sa-
bins pour la multitude de leurs enfans.
Deux signes vont par deuant quãd elles
veulent yssir ⁊ voler es iours de deuãt: par
especial au vespres il en y a moult deuant
le trou assemblees cõme vne grape entrete-
nans les vnes aux autres. Lautre signe
est que quand elles veulent voller ou quel-
les ont ia commencer elles sonnẽt tresfort
cõme font cheualiers en vng ost quãd les
chasteaulx sesmeuuent. Celles q̃ sont ys-
sues les premieres vollent tretout entour
en attendant les autres iusques a tant q̃l-
les soyẽt toute hors. Virgile escript q̃ elles
yssent aucunesfois en bataille : car quãd il
y a deux roys il vient tresgrãd discord en-
tre eulx et leurs gẽs ⁊ lapercoit on : car on
oit grãd son en la tour cõe si ce fussent trõ-
pes quãd elles cõmencẽt a assẽbler ⁊ flam-
boient de pennes ⁊ aguisent leurs dars et
appareillent leurs aguillons / et se ordon-
nent de bras et de esles/ et se assemblent et
meslẽt entour leur roy/ ⁊ appellẽt leurs en-
nemys a grans crys/ adõcques sen vont et
sentrefrapẽt/ ⁊ se meslent et y a grand son/
et les vaincues chéent plus drus q̃ gresle

& glandz quād on les fiert. Les roys par le milieu des batailles bataillent ensemble dūg grād courage/& la elles resplēdissent/ & ne departira la bataille iusq̄s a tant que lung aura vaincu lautre/& que il sera contrainct de sen fuyr et tourner le dos. Ces mouuemens de courage/& ces batailles se reposent par getter vng peu de pouldre: et quād tu auras apaise les deux ostz tu occiras le pire affin quil ne face plus guerre/& mettras le meilleur en sa salle: car ilz en sōt deux manieres. Le meilleur est de couleur dor & lautre horrible. Virgille aussi dit que elles yssent aucunesfois pour vaine delectatiō/& le scet on a ce q̄lles se iouēt en voulāt par lair/& le peult on legeremēt empescher: car on doit oster les aelles au roy affin quil ne puisse voler hault. Paladius escript q̄ on appercoit la fuytte du roy aduenir: ou lon scet lyssue delles quand par deux iours ou troys par auant elles se assemblent plus aigremēt & murmurēt: et le scet on bien a y mettre souuent loreille.

Cōment leur compaignie sera enclose & cueillie. Chap.ciij

Quand le maistre des mouches voit la compaignie yssir & demourer en lair il doit tantost getter sur elles de la pouldre & faire daucune chose vne forte noise/& vng fort son affin q̄lles ayent paour et naillent pas loing / mais q̄lles se remettent en aucun lieu prochain/& quād il verra ou elles se veulēt mettre il prēdra des herbes/& aucuns rainceaulx dherbes ou elles se delectent/& les liera lon a vne perche / & les mettra lon la affin q̄lles si essient: & quād elles serōt toutes venues il les mettra a terre/& le vaisseau dessus elles ou elles entrerōt: & puis les mettra au vespre en leur ppre lieu ou elles deurōt demourer/ ou lō mettra en ce lieu ou elles sōt assises: ou q̄lles entrerōt par soy ou par aucūe fumee. Et quād elles y serōt toutes entrees on les mettra soubz vng blanc pere largemēt & dessus ce blanc il y aura vng nouueau vaisseau tresbien purge & bien arrouse de vin de tresgrād oudeur & dung peu de miel tresbiē frote q̄ sera mis dess⁹/ & q̄ le fōs denhault du vaisseau soit oste de dessus affin quelles entrēt par soy ou par la fumee en la nouuelle maison & ainsi elles serōt mises au soir en leur lieu & si elles sōt la assises sur vng rainceau il sera treche souefmēt a vng cousteau biē trenchant & oste de la & vng vaisseau mis dess⁹ tout nouueau cōme iay dit/ ou lon fera cōme iay dit de la perche des herbes et des rainceaulx. Et si on ne les peult toutes auoir a vne fois si le face lon a plusieurs: et si le roy est dune part toutes les autres le suiuerōt. Et si elles sōt boutees en aucun trou dung arbre si larbre est petit on le coupera doulcemēt cōme iay dit du rainceau/ ou lon mettra vng vaisseau encōtre/ou par aucun trou q̄ on fera nouuellemēt on mettra de la fumee soubz elles affin q̄ elles sen aillent au vaisseau & entrent cōme iay dit/ ou on les boutera hors du tout des arbres & fera lon cōe iay dit de celles q̄ de leur bō ne voulente sen vont/& se pēdent aux rainceaulx ou autre lieu/& sur lesq̄lles on met nouueau vaisseau: & si elles se mettent en aucun lieu discōuenable dōt on ne les puisse auoir on les escourra a lōgues perches & fera lon cheoir a terre affin q̄lles entrēt en aucū lieu deu/& doit estre le maistre net de toutes ordures & de male oudeur/& doit en tous tēps auoir nouueaulx vaisseaux to⁹ prestz pour les receuoir: car les nouuelles vagans si elles ne sont gardees sen fuirōt pour neant/si elles yssent elles demeurent vng iour ou deux ou elles vont si les doit on receuoir tātost en nouueaulx vaisseaux si en deura le maistre estre diligēt iusques

a la huictiesme ou neufuiesme heure p especial en iuing: et quãd il apparceura quelles veullẽt fuyr pource q̃ elles ne sen fuyent pas cõmunemẽt apres ces heures il sen prendra garde. Apres quand elles yront en la guerre si elles se assèent en aucun rainceau ou autre lieu on les pouldrera de pouldre ou dautre chose si elles soient cõtrainctes de eulx en aller: et si elles se arrestẽt ensemble paisiblemẽt cest signe que elles nont q̃ vng roy ou q̃lles sont recõcilliees p accord. Et sil y en a deux ou plusieurs cõpaignies de mouches on oingdra sa main de miel ou dache et sefforcera lon de prendre les roys q̃ sont vng peu plus grans et plus longz que les autres mouches et ont pl' droictes cuisses et nõt pas pl' grãs aelles/ilz sont plus beaulx et plus luysans et plus doulx sans poil fors q̃ au front ou ilz sont plus pleins et ont ainsi cõme cheueulx au ventre dont ilz ne vsent point a faire playe. Ilz sõt aucunes autres velues et noires lesq̃lles il couient descendre et mettre a mort/et laisser les plus belles: et si elles vont souuẽt euaguer on leur arrachera le's aelles: car ainsi il ne sen fuira nulles. Si il nẽ naist nulles en deux ou troys vaisseaulx ou en plusieurs on en pourra mettre plusie's en vng qui serõt mouillez daucune doulce liqueur et les tiendra lon encloses en leur mettant de la viãde de miel deuãt elles/et leur laisse lõ petitz pertuis po' respirer. Si tu veulx rapareiller vne cõpaignee de vaisseaulx dõt les mouches sen sont en allees par aucune pestilence tu considereras es autres abondans la cire et les entrees des vaisseaulx et du miel et les extremitez q̃ ont petites mouches/et ou tu trouueras le signe du roy a naistre auec sa lignee la tu mettras tõ vaisseau. Le signe de ce roy aduenir est que entre les autres troux qui ont poules on en treuue vng plus grãd et plus long qui appertra abondant et cestuy est le roy. On les doit transporter quand ilz cheent les couuercles/et cõme meurs a naistre sefforcẽt de leuer les testes: car si tu les lieues auãt q̃lles soient meures elles mourrõt: et si elles se eslieuent soubdainement elles sont espouẽtees de la commocion de lair/lors elles retournent a leur vaisseau nouueau oingt de herbes acoustumees et de miel: on les traira a la main/et les mettra on la: et quãd elles auront repose en ce mesme lieu on les y assetra au vespre.

Quant et cõment on peult prẽdre le miel des mouches. Chap.iiij.

Au moys de iuing selon Paladius les vaisseaulx des mouches serõt chastrez qui seront meurs et cõuenables a recõmencer le miel cõme lon scaura par plusie's signes. Premieremẽt silz sont pleins on oyt vng doulx murmure dedic: car si les sieges sont vuidz les voix en sonnẽt plus hault cõe il est des edifices cauez: et pource quãd il y a grand son et murmure entour on les doit laisser: apres quand les mouches troublent de grand voulẽte les mouch'es fusq̃s cest signe q̃ le miel est meur. Selon Varron si elles font vng moutel cest signe de bien bon miel. Apres si les troux de vaisseaulx sont estoupez cest signe que tout est plein de miel. Lõ chastrera les vaisseaulx aux heures du matin quãd les oyseaulx seront pesans et endormis/et ne sont pas esueillez de chaleur/et y met on de la fumee de galbon et de sec fiens de beuf q̃ lon esmeut en vng vaisseau a fers charbons/et le vaisseau soit ainsi figure q̃l ait vne bouche estroicte par enhault pour mettre hors la fumee: et quãd les mouches se departiront lon prendra le miel: et pour paisture de la compaignie on laissera la quinte partie et ostera lon par auãt toutes les ordures des vaisseaulx et

les choses q̃ riẽs ne valẽt. Au moys doctobre on les chastrera en celle maniere mesmes & suppose ql y ait grãd abondance de miel si en laissera lon la moitie pour lyver & sil appert ql ny ait q̃ la moitie on nen ostera riẽs/ mais Varron escript q̃ silz estoient ores pleins si nen doit on oster que la tierce partie & laisser le remenant pour lyver/ mais Virgile dit q̃ si on se doubte de fort yver q̃ lon nen doit riẽs oster. Les maistre expers de nostre tẽps dient po^r vray q̃ on ne doit prẽdre le miel q̃ vne foys lan/ & est entre la fin daoust et la my septẽbre/ mais la cire est corrompue. Le miel q̃ lon doit oster soit peu ou beaucoup on doit avoir regard a la quantite du miel q̃ est au vaisseau a la multitude/ & a la paucite/ & nẽ doit on point oster oultre la quarte partie. La maniere de prendre des vaisseaulx estans est q̃ lon cloe vng trou ou plusieurs dherbes si q̃ les mouches ne sen puissẽt yssir/ & par dehors lon fera fumee de paille ou de drap molle affin que les mouches montent en hault/ & ployera lon le vaisseau/ & trenchera lon les besongnes de dedens a vng trenchãt cousteau mouille souuẽt en eaue affin que la cire ny tienne/ & que les mouches qui sont demourans ne soient bleceez. Et si le vaisseau est gisant les mouches seront couuertes par la derriere ioincte a celle de dessus pource que il est premier remply de miel/ et dernierement elles emplent la partie de devant/ & la demeurẽt toutes/ & lors on peult seurement ouurir la partie de derriere: car il est faict pour ouurir legierement: & loeuure et le miel oste on remettra le fons en son lieu. Et quand les mouches apparceuront que ce lieu la sera vuide elles yront toutes pour le remplir/ & puis sen retourneront toutes au lieu de deuant: et ce scet lon quand le lieu est vuid.

¶ De faire le miel & la cire. Cha.cv.

E miel & la cire de loeuure des mouches est faict en telle maniere auãt q̃ lõ espreigne loeuure/ & la cire on ostera ce q̃ sera corrõpu/ & les mouches q̃ aurõt ligne: car elles dõneroient mauuaise saueur. Quãd elles serõt cassees on les mettra a vng vaisseau/ & les laissera lon ainsi degouter tout par soy doulcemẽt/ ou on mettra aucũ vaisseau de pois ou charge dessus / et ce qui en degouttera sera tresbeau miel cru: et puis on cuira le miel auec la cire/ si cõme il sera dit cy apres: mais auec les mouches cassees et tuees on les faict en telle maniere. On prendra au moys de septembre les vielz vaisseaulx qui a lan precedent nont point faict de lignee/ & les mettra lon sur fumee et flambe de paille vng peu / affin que les mouches sen fuyẽt en hault & brulẽt leurs aelles / et puis retournera lon le couuercle du vaisseau sur terre a vne doloire: & trenchera lon les bastons quilz ont au vaissel: et cassera les mouches le miel et la cire: et puis on retournera le vaisseau: & le couurera lõ/ & tout couuert on lostera / & le mettra lon sur vne planche daucun boys tres net: & auec celle doloire on fera descẽdre le miel & la cire en vng bõ vaisseau & fort/ & puis les spraindra lon par vne maniere despraindre aucune chose de fors lyens ou entre fors ais mis en deux estraignãs/ liez en la teste daual ou en aucune cache mise par dessus vng ais & bon pois & pesant par dessus celle estraincture ou entre deux bastons que deux hommes tiendrõt/ & le cire tiendra/ & estraindra biẽ fort la partie de dessus la cachette/ & ce q̃ en yst est miel cru: & q̃ doublera plusieurs fois la cachette le miel en sera mieulx espraint: et ce q̃ sera demeure en la casq̃ sera mis en la chauldiere sur feu lẽt/ & leschaufera lon a petite chaleur/ & tiẽdra lõ la main tousio^rs au vaisseau/ & ouurira/ et

espraindra lon la cire/ & la sera lon deliee/ & menue iusques a tant que le miel sera fondu entierement & non pas la cire. Et quand le miel par sa chaleur commencera vng petit a poindre on mettra tout en casque/ & lespraindra lon comme lay dit. Et ny a pas grand dommage si on ne lespraint trop fort/ & que aucun miel demeure messle auec la cire: car la cire vault mieulx que le miel/ et ce qui en degouttera est appelle miel cuit: et doit estre mis en vaisselletz ouuers par aucun peu de iours. Apres on le purgera par dessus/ et quand il sera bien refroidy de sa chaleur ce sera plus noble miel que celuy qui est auant la seconde expression legerement faicte. La cire qui demourra en la casche apres le decours du miel sil y a mouches ou non sera mise en vng bassin net ou il y aura de leaue tant ou plus que la cire en sera tenue au feu & y demourra iusques a tant quelle soit fondue en la mouuant tousiours dung baston/ et la mettra lon gresse dedens la chasse: et lespraindra lon fortement affin quelle chee en vng seau ou en vng bassin ou il y ait eaue/ et demeure la iusques a tant que elle soit tresbien congelee/ et lors on la lauera/ et la nettoyera lon de toute ordure qui est entre lequel la cire: & la gardera lon. Et si on la veult faire encore plus belle on la fondra encores sans eaues/ et la mettra lon vng vaisseau vng peu moiste deaue de telle forme comme lon vouldra/ et gettera lon tout ce qui demourra en la casque/ et la lauera lon en eaue chaulde/ & la mettra lon a la fumee/ et ainsi elle durera tresgrandement.

De tout le prouffit des mouches a miel. Chap. c.v.

Il y a grand prouffit aux mouches si elles ont lieu conuenable/ & on les maintient sagement car dung petit vaisseau on en fera plusieurs grans en peu de temps si elles ne sont empeschees de pestilence de temps: car elles faonnent vne fois ou deux lan: & en aucun an troys foys: & si gettent grand nombre/ & font a petiz despens/ et sans labour/ combien quil y faille cure. Et quand elles seront parcreues on pourra vendre les vieilles de cinq ou de six ans qui auront laisse le faonner/ & en aura lon grand pris: car elles auront moult de cire: et pourra lon garder les nouuelles. Les mouches font cire qui peult seruir a dieu/ aux roys/ et aux prelatz & a toutes personnes/ et iour & nuyt deuant dieu: & si vault grand argent. Elles font miel en grand quantite qui est chose moult prouffitable en viandes et en plusieurs medicines. Pour monstrer le prouffit Varron raconte que deux cheualiers freres estoient en Espaigne aux quelz leur pere laissa aucuns petiz domiciles/ & vng petit champ dune iournee/ si firent empres leurs maisons vaisseaulx de mouches & vng iardin & tout entour mirent vaisseaulx/ & remplirent tout le lieu/ & lespace de la semence de thymus/ & de cytysus/ & de ache. Ceulx icy en partissant par egal nen receuoient point moins par chascun an de dix mille septiers de miel tous frays payez.

Cy fine le neufuiesme liure.

¶ Sensuyt le .x. liure: lequel traicte des Oyseaulx de proye/ et autres bestes sauuages et poissons/ et comme on les doit prendre/ et de diuers et subtilz engins qui sont a ce necessaires. ¶ Chapitre premier.



Noz anciens peres et sages considerans que plusieurs oyseaulx volans par lair prenoient les autres: Ilz trauaillerent par cautelles a apriuoiser aucuns oyseaulx sauuages/ affin que se quilz ne pouoient prendre par eulx ilz prinssent par layde des autres. Le premier comme lon dit fut le roy Dancus qui par laide de Dieu sceut la nature des Espreuiers/ Austours/ et Faulcons: et les apriuoiser et enseigner a la proye: et guerir leurs maladies: sur quoy plusieurs autres y ont adiouste depuis.

¶ Des espreuiers. Chap.ij.

Espreuier est vng oyseau bien congneu. Et est sa nature quil vit de proye/ et mange autres oyseaulx: et pource il va tousiours tout seul: car il ne veult point auoir de compaignie a sa proye. Il prent sa proye bas vers terre affin que les oyseaulx quil veult piller ne le voyent. Les oyseaulx quil guette pour prendre naturellement le congnoissent/ et si tost quilz le voyent ilz pipent/ et sen vont musser tant comme ilz peuent. Cest oyseau est de grand et forte vollee au commencement de son vol/ mais apres il volle lentement. Et pource sil ne prent tantost sa proye il laisse tout et se assiet sur vng arbre: et est souuent si indigne que a peine veult retourner a son maistre. Les espreuiers font leurs nydz en haultes montaignes sauuages comme on treuue. Et les meilleurs sont comme lon dit qui naissent en la montaigne de Bucque en Esclauo-

nie. Ilz naissent bōs cōme lon dit es mons pres de Veronne ⁊ tribēt. De ceulx icy aucuns sont petiz q̄ lon appelle espreuiers: et les autres sōt grās q̄ lon appelle austours et sont de vng mesme genre/cōme sont corbeaulx et gays: ⁊ le grand chien ⁊ le petit: ⁊ cōe on voit en plusieurs bestes. Et de ceulx icy les vngs sont les plus grās/⁊ sont les femelles/⁊ sont bien fors: ⁊ les autres sōt moindre/⁊ les appelle lon mouchetz/⁊ sōt masles/et sont de peu de prouffit.

¶ De la beaulte des espreuiers/⁊ de la cōgnoissance de leur bonte. Chap. iij.

On cōgnoist la beaulte des espreuiers quād ilz sont grās et cours: ⁊ q̄lz ayēt petites testes les piedz et les espaules grosses ⁊ amples: les iābes grosses grās piedz et estēduz: la couleur noire aux pēnes. Et la bōte est q̄ celuy qui est extraict du nyd/⁊ yssu nouuellemēt est bō/et reuient voulentiers a son maistre. Et celuy q̄ suyt sa mere de brāche en brāche est le meilleur: ⁊ est appelle ramage. Et celuy q̄ a vole et prins depuis auāt q̄l ait mue ses pēnes en cruaulte nest pas si bō: ⁊ est appelle sor/Mais celuy q̄ est prins apres tel tēps a peine sera il ia voulētiers en compaignie de gens: et sil demeure il est bon: car il a este acoustume a la proye: ⁊ de tant cōe il est plus courageux et de meilleures meurs de tāt est il iugie a meilleur des maistre q̄ si congnoissent.

¶ Cōmēt on nourrist les espreuiers/aprīuoise/⁊ enseigne: ⁊ q̄lz oyseaulx ilz prēnēt/⁊ cōmēt ilz sont muez. Chap. iiij.

Les espreuiers nyais et les ramages sōt nourriz de bonnes chairs ⁊ doyseaulx: et leur dōne lon plusieurs foys le iour a chascune heure vng peu: affin q̄lz ayment mieulx leur maistre. On leur peult aussi dōner oeufz cassez biē bastus/⁊ gettez en eaue boullant/et bien triboullie au doigt: et ainsi faict on aux fors/mais quād ilz sont tresbien pluez on ne les paist que vne fois le iour apres tierce: apres q̄lz ont acōply leur digestion et non pas auāt: q̄ est apperceu des maistres par sa gorge vuide: ⁊ si la viāde nest descendue de la gorge iusq̄s a lendemain auāt les laissera lon sans māger. On leur peult biē dōner a manger deux fois le iour seulemēt si la viāde leur est descēdue: ⁊ toutesfois que tu verras si tu les pourras seurement paistre. Si ce nestoit q̄ le lendemain tu voulsisses aller voler: car lors lespreuier doit estre affame: affin quil prengne mieulx sa proye: ⁊ retourne plustost a son maistre. On lapriuoise bien de tenir longuement ⁊ souuent sur la main: ⁊ par especial a laube du iour bien matin entre multitude de gens/⁊ en noise de moulins ⁊ de feures/⁊ de telles noises. Lon introduict les nyais ⁊ les ramages: car les autres sōt ia introduictz en cruaute: et les introduict lon par telle maniere. On les paistra a heure de nonne de bōnes viādes/⁊ au iour ensuyuant on les tiendra en lieu tres obscur iusques a nonne/et on les prendra ⁊ portera au lieu de la chasse/et ne les laissera lon pas premieremēt aller aux ragaches ne a telz oyseaulx ne a perdrix: car elles sont trop fortes: ⁊ se ilz ne les pouoiēt prēdre ⁊ vaincre leur hardiesse en appetisseroit: ⁊ pource on les laissera aller a cailles et estourneaulx/a merles ⁊ a telz oyseaulx. Et si on veult q̄lz aillent prēdre aucū plus fort oyseau on en aura vng/⁊ luy ostera lon plusieurs pennes des aelles: et vne personne mucee en vne fosse le tiendra/⁊ le gettera au deuant de lespreuier/et laira on aller lespreuier a luy. Ilz prennent cailles/perdrix/⁊ plusieurs autres oyseaulx cōme merles/estourneaulx/⁊ mauluiz. Ilz se muent chascun an: car en mars ou en auril on les met en vne caige

bië grãde specialemët faicte pour eulx: & la sont au soleil chauld encoste les murs qui ont regard au midy/et est la mutation des plumes acõplie au cõmencemët daoust/& a plusieurs au milieu: & a aucuns a la fin/et aucũs ne lacõplissent point. Et a ce vault moult q̃ les paist de bõnes chair par especial doyseaulx & de oeufz affin quilz soiët bien gras: car ilz se mucët tresbië. Aucuns dïët q̃ moult leur vault la chair des lesardes/de tortues/& de telles choses: & aucũs leur ostent les pennes pour les faire venir nouuelles: toutesfois plusieurs en ont este deceuz.

De lenseignemët de lespreuier/et de la maniere de apprẽdre que il ne laisse son maistre. Chap. v.

Le seigneur doit garder q̃ il ne blece sõ espreuier: & se il le voit courrouce/& q̃ il ne se vueille tenir sur main ne sur perche il le doit toucher & applanier et leuer: toutesfois q̃l prẽdra & cõsiderera a son pouoir les meurs & la voulente de loyseau: & faire en tout sa voulente: et le paisse tousiours sus sa main/& ne luy rãcredie en riës: car lespreuier est de desdaigneuse nature. Apres quãd il yra voler il ne le doit point laisser aller trop loing pource q̃ quãd il ne peult attaindre loisel il sen va par indignation & mõte sur larbre: & ne veult retourner a son maistre. Le seigñr ne doit point trauailler son espreuier oultre mesure: car il ne doit pas desirer si grand quantite de cailles ne autres oyseaulx que son espreuier en soit destruict ou courrouce/mais quand il aura prins ceulx q̃ lespreuier desire il doit estre content: & luy donner a manger de sa proye affin q̃l sente q̃ sa proye luy a vallu: & que il soit enflambe de voulentiers voler.

Des maladies de lespreuier/et de leurs cures. Chap. vj.

Il aduiët aucunesfois que lespreuier seschauffe oultre sa nature & sa cõplexion: et tant quil en est en fieure: et lors il est chauld au tast/& appert triste: et aduiët aucunesfois de leurs seulz espertiez enflãblez de trop grand labour ou dautre accident. Aucunesfois de humeurs pourries en aucune partie de leurs corps: & lors se il est mesgre on le paistra vng peu et souuent de chair de pouletz/de petis oyseaulx/mais bon est de le faire abstenir de mõnyaulx car ilz sõt trop chaulx en cõplexion: & luy doit on dõner ces chairs enuelopees en choses naturellemët froides: cõme sont semëces de courges/et de cucumeres broyees ou mucillages de psiliũ/& telz choses vng peu cuictes en sirop violat ou en telles choses/& les dõne lõ & les met on en lieux froidz & obscurs sur vne pche bien enuelopee de drapeaux/linges bië mouillez en ius de froides herbes. Aucunesfois lespreuier est refroidy si que il ne peult sa viande digerer: et est triste et courrouce/et est froid au tast/& luy pallist la couleur des yeulx et est decolore. Et adoncq̃s quand le maistre aura veu et cogneu en luy les choses dessusd' il le doit tenir en lieu chauld/et porter souefmët en sa main/& aucunesfois q̃ il lenuoye vng peu voler: et apres il luy doit dõner a mãger chair doiseaulx/et par especial de mõnyaulx & d' pouletz masles/& de pigeõs mis auec aucũes choses chauldes cõme en vin ou en eaue ou il y ait sauge/mente/mariolaine/pouliuol/ou telles herbes: et soient enuelopees en miel ou en pouldre de comin de fenoil et danis. Et que on ne luy dõne riët iusques a tant q̃ la viande luy soit descendue de la gorge. Et sil est mesgre que on luy donne plus a mãger et souuent: et se il est gras que on luy dõne moins & plus tard: et en chascune de ces maladies on le doit paistre attrempe-

mẽt iusques a tãt quil soit guery: et sil ne
digere pas bien sa viãde/ ⁊ ql la retiẽne du
tout les maistres expers diẽt q̃ on prẽgne
le cueur dune raine / ⁊ q̃ on le lye a vng fil
⁊ le boute lõ en la gueule a vne pẽne ⁊ puis
q̃ on tire le fil: ⁊ ainsi il mettra hors sa viã
de. Aucunesfois il aduiẽt q̃ ilz ont poulx: ⁊
lors on oingdra la perche ou le drap ou elle
sera enuelopee de ius de morelle ou d̃ aluy-
ne: ⁊ le laira lõ aĩsi du matin iusq̃s a tier-
ce au soleil. Il leur aduiẽt aucunesfois q̃lz
ont vers dedẽs le corps: ⁊ lors on leur doit
dõner sur leurs viandes ius de fueilles de
peschiers ou pouldre de santonicus ⁊ il se-
ra guery. Et aucunesfois ilz sõt malades
de gouttes es articles des aelles ⁊ de la cu
isse: ⁊ lors on doit oster de sõ sãg en ouurãt
vng petit la veine q̃ est dessoubz laelle ou
soubz la cuisse se il y a mal. Il eschiet aucu
nesfois q̃lz sont podagres q̃ leur viẽt de la
descẽdue des humeurs goutte a goutte es
neux des piedz: ⁊ lors on les guerist en oi-
gnãt les piedz du laict dune herbe que lon
appelle laicterole: ⁊ en oignãt vng drap lin
ge q̃ lon mettra sur la perche la ou lõ le per-
chera iusq̃s a tãt q̃ la podagre sera rõpue: ⁊
lors on ostera le drap ⁊ oingdra lon la po-
dagre de suif iusq̃s a tant q̃ il soit guery.

Des austours. Chap. vij.

Austours sõt de la nature aux es-
preuiers cõme iay dict des espre-
uiers. On cõgnoist leur beaulte ⁊
leur bõte cõme des espreuiers. Et naiscent
en mõtz ⁊ en forestz: ⁊ sõt apriuoisez nour-
riz ⁊ enseignez: ⁊ prẽnẽt perdrix/ faisans/
et plusieurs telz oyseaulx/ et prẽnent mal-
lars ⁊ cãnes/ ⁊ oyes sauuages/ cornettes/
et presque tous oyseaulx dõt on vse. Et cõ-
nins et lieures petiz et grans iasoit ce q̃ il
ne les puisse retenir que a laide des chiẽs.
Ilz fierẽt aussi les petiz cheureaulx/ et les
empeschẽt si que les chiẽs les puissent prẽ-
dre. Ilz sont muez cõe les espreuiers ainsi
nourriz ⁊ gardez/ mais toutesfois ilz sont
de plus forte nature: et si ne sont pas si le-
geremẽt malades ne si tost mors. Et si ny
fault pas tant de peine comme aux espre-
uiers: et si ne laissent pas si tost ne si lege-
rement leurs maistres.

Des faulcons. Chap. viij.

Faulcon est vng oyseau qui vit de
proye: ⁊ sen va tout seul a la proye
pour la cause de ssubtilite de lespre
uier. Cest oyseau volle merueilleusement
tost au cõmẽcemẽt au millieu et en la fin/ et
sen mõte en hault en roant et regardãt tout
aual. Et ou il voit le malart la cãne ou lay
son ou grue: il se descẽd cõme saiecte les ael
les closes a loyseau tout droit pour le des-
rõpre a lõgle de derriere. Et se il fault a le
toucher ⁊ elle fuit il vole apres/ et souuent
quand loyseau sen fuit si loing que il ne le
peult prẽdre il se courrouce si fort ⁊ comme
tout enflambe vole apres si loing q̃ il perd
son maistre. Cest oyseau est de tresgrand
courage ⁊ de tresnoble lignage. Les faul-
cons viẽdrent p̃mierement des mõtaignes
de Gelboe q̃ sont es parties de Babilõne:
⁊ de la vindrent en Esclauonie au pal nu.
Apres ilz se sont espanduz par aucunes au-
tres montaignes ou il sont trouuez.

De la diuersite des faulcõs. Chap. ix.

Aucũs faulcõs sont grãs/ ⁊ les
appelle lon en frãcoys p̃ droit
nom faulcons: Et les autres
sont petiz q̃ lon appelle esme-
rillõs. Des grãs les vngz sont noirs/ les
autres blancs en regard/ ⁊ les autres rou-
ges qui viennẽt de lung a lautre: cest assa-
uoir quand le masle de lung perd sa cõpai-
gnie et il va a vng autre: tous ses faulcõs
sont femelles: ⁊ le tiers est le masle: pource
lappelle lon tiercot: et en frãcoys tiercelet:
pource q̃lz naiscent troys ensemble en vne

nyre deux femelles et vng masle: et est le masle de moindre vertu et force que les femelles.

¶ De la beaulte ⁊ noblesse des faulcons. Chapitre.x.

La beaulte ⁊ noblesse des faulcõs est q̃lz ont la teste rõde ⁊ le sõmet de la test plain/⁊ le bec court ⁊ gros/les espaules amples/et les pẽnes des aelles subtilles/les cuisses lõgues/et les iãbes courtes ⁊ grosses/les piedz noirs grãs ⁊ estenduz. Et le faulcon q̃ est de tel cõmencemẽt est bon cõbiẽ q̃ aucuns sont laitz ⁊ difformes q̃ sont tresbons. Et pource la bõte et la hardiesse des faulcõs est seulemẽt mõstree ⁊ cogneue par experience: et toutesfois la science du maistre sage ⁊ subtil leur croist grãdement leur desir de prẽdre les oyseaulx. Et au cõtraire lignorãce des maistres les rappelle souuent du bon propos quilz ont.

¶ Cõment faulcõs sont nourriz/apriuoisez/⁊ enseignez. Chap.xj.

On ne doit pas tenir les faulcõs sur bois/mais sur vne rõde pierre vng peu lõgue: car ilz sen delectẽt pl⁹ de leur ppre nature/et de leur ppre coustume. Ceulx q̃ sont petis doiuẽt estre nourriz de chair de pouletz ou cheureaux: par especial quãd ilz cõmenceront a prendre oyseaulx/on leur dõnera de la premiere proye q̃ ilz prẽdront tant cõme il leur plaira de la secõde ou de la tierce: car il prẽdrõt plus voulentiers oyseaulx/⁊ en obeiront mieulx a leurs maistres/et des fois on les restraindra par telle maniere. Quãd on vouldra quilz prennẽt oyseaulx on escorchera vne geline/⁊ en fera lon quatre pars/⁊ les leurs donra lon mouille en eaue/⁊ les mettra lon en lieu obscur iusq̃s a laube du iour: et puis on le chaufera au feu/⁊ le portera lon voler seulemẽt tant cõme ilz vouldront ⁊ desiront aller ardãment a la proye/et non pl⁹ affin q̃lz ne se ennuyẽt: car aisi demourrõt ilz auec leurs maistres en quelque part q̃lz aillent. Quãt tu trouueras ton faucon hardi et de grãd desir de voler aux oyseaulx tu considereras diligenment sont estat sil est gras ou mesgre: et en tel estat tu le maintiẽdra. Car aucũs faulcõs se portẽt mieulx quãd il sõt gras. Les autres plusieurs ⁊ presque tous en lestat moyen: les autres combiẽ q̃l en est peu quãd ilz sont pl⁹ mesgres se portẽt mieulx: et ceulx icy sõt rouges cõmunemẽt. Quãt on les enuoye premieremẽt aux oyseaulx on commencera a les enuoyer aux maindres/⁊ puis aux moyens/⁊ puis aux plus grans: car ainsi en aprendront ⁊ nourrirõt leur hardiesse/et autremẽt ilz la perdroiẽt. Lon dit q̃ on leur donne hardiesse se on les tient souuent sur la main/⁊ on leur dõne a heure de tierce vne cuisse de poullet/⁊ puis que on leur mette deuant eulx vng bacin plein deaue ou ilz se puissent baigner. Et puis apres et que ilz seront baignez que on les mette au soleil pour secher: ⁊ puis q̃ on les mette en aucũ lieu obscur: ⁊ les y laissera lon iusques a vespres: ⁊ puis que on les tiẽne sur la main iusques au premier somme: et q̃ on tiẽne la lumiere dune lanterne ou dune chandelle deuãt luy toute nuict: et quãd viendra lheure matinalle on larrousera de vin/⁊ le tiẽdra lon au feu/⁊ a laube du iour on le portera voler. Et se il prent aucun oyseau on luy en donnera a manger tant comme il vouldra: ⁊ se il ne prent riẽs on luy donnera vne aelle ⁊ demy cuisse de geline ⁊ le mettra lon en lieu obscur. Quãt viendra en my feurier on mettra le faulcõ en mue/⁊ luy donnera lon a mãger de toutes chairs iusques a vng moys/⁊ puis on mettra deuant luy vng bacin deaue/mais on luy donnera premierement a manger.

Et qui verra q il ne mue point on oingdra la chair que on luy dônera daucune chose cuicte & de miel: & se encores il nest mue on prendra vne rayne/ et de ceste rayne on fera de la pouldre/ & mettra lon sur sa chair/ & il muera: & doit on bië garder q on ne loste de la mue auät q il ait toutes ses pënes acöplies. Et quäd il sera oste de la mue on ne le mettra point a la chaleur/ mais le pl⁹ on le tiendra sur la main/ & le fera lon voler/ & puis apres quinze iours il prent mallarz & aguette grues/ herös/ & moult de telz oyseaulx/ mais on dit q sil mäge le sang des angirons il pert tout son desir de prendre grues: & silen mäge seulemët la chair sans le sang lon pense ql nen auroit ia le vice.

Des maladies qui adviennent aux faulcons. Chap. xij.

Elles maladies viennent es faulcös côme nous auons dit de lespreuier/ & les cögnoist on a tel signe/ & les guerist lö par telle maniere: car to⁹ les oyseaulx de proye sont presque to⁹ dune nature: et pource nen vueil poit traicter/ mais toutesfois nous deuös scauoir q les faulcös söt de pl⁹ forte nature q les espreuiers & ne meurët pas si legeremët ne ne sont pas si tost malades silz ne mägët auät q la viäde soit descëdue du gosier. Aucüs fauconiers racöptët plusieurs manieres de gouuerner faulcons & dië q autres maladies leur viënent & leur couiët autres cures desqlles par aduëture aucunes söt vrayes & esprouuees par plusieurs experiëces/ mais plusieurs choses qlz diënt nont point de raison/ & sont plus apparëts q veritës: & pource se aucune chose fault icy les sages luy mettront.

Des esmerillons. Chap. xiij.

Es esmerillös sont du lignage et nature des faulcons: & sont ainsi comme petis faulconnetz côme il appert p la forme du corps/ & de la couleur des plumes & loccupation que on y mect et plus de plaisir que de prouffit. Ilz prennët aloetes/ & les poursuiuent par si grand ardeur et de si grand courage que souuent ilz les suiuent dedës les villes/ & iusques au feu ardät ou en vng puis ou soubz les mäteaux des gens/ & ilz prënent moyneaulx et autres petis oyseaulx. Je ne vueil plus dire de leur doctrine & cure: car on en peult assez scauoir par ce que dit est.

Des gerfaulx. Chap. xiiij.

Erfaulx est vng oyseau plus gräd que le faulcon & est de gräd vertu & de grand puissance & de merueilleuse hardiesse/ & tant q on en a trouue aucuns de si hardy esperit quilz assailloyent laigle. Ilz prennët tous oyseaulx de qlconque grandeur qlz soyent et sont presque de la nature des faulcös: & pource la doctrine des faulcös suffit pour nourrir et enseigner gerfaulx.

De laigle. Chap. xv.

Aigle est aussi oyseau d proye qui par sa force & hardiesse est appelle roy des oyseaulx: car tous les oyseaulx le doubtët/ et elle nen doubte point. Ilz sont de diuerses especes daigles: car les vnes sont tresgrandes: les autres moyennes: et les autres petites. Et encores les vnes söt plus nobles/ & si ne veulët mäger q toute volaille. Et les autres mägent bestes q viuët de terre. Et les autres q forlignent & ne sont pas nobles/ mägët toutes chairs non pas seulemët vi[..]es/ mais mortes et poissons mors/ & descëdët sur charognes dasnes et dautres bestes: & cestes icy se declinët a la nature & vilite des voultres. Les aigles söt apriuoisees quäd elles söt petites traictes hors du nyd/ mais ce nest pas chose seure de vouloir apriuoiser celles q ont longue-

ment demouree en leur sauuaigine: car legerement par leur force et hardiesse elles blecer oyent leur maistre au visage ou ailleurs.

¶ On les apriuoise pour querir tous grans oyseaulx / et affin quelles prennent lieures / connins / et cheureaulx / a aide des chiens. Et ceulx qui portent laigle chasser doiuent estre fors: car autrement ilz ne pourroient soustenir le faix / et tantost quil voit que les chiens ont trouue la proye il doit laisser aller laigle bien enseigne et bien acoustume: car il volera tousiours dessus les chiens: et si tost qui verra le lieure ou la beste il descendra soubdainement et la prendra. On le peult nourrir de toutes chairs / et ne sont pas de leger malades / mais quand elles auront prins le lieure on les en paistra par plusieurs fois affin quelles le poursuiuent par plusieurs fois apres. Qui scaura le nyd de laigle si prenne vng poulet / et soit bien arme pour paour de laigle par especial en la teste / et quand il aura prins le poulet il yra lyer en aucun autre lieu ce poulet si cryra la: lors le pere et la mere viendront et luy aporteront lieures et connins sil y en a nulz au pays / et geline / et oysons lesquelz on pourra prendre et auoir qui vouldra: ilz aportent aucunesfois chatz et autres bestes. Et aduint vne fois au destroict de mutine que ilz porterent a leurs poulets vne geline auec aucuns poulcins mucez entre les plumes de leur mere qui furent prins sans blecer et portez et nourriz en la ville.

¶ Du guue et de la guuette. Chap. xvj.

Le guue et la guuette sont de vne mesme nature / et sont oyseaulx mieulx voulans de nuict que de iour: car ilz voyent mieulx de nuict que de iour pource quilz sont laiz et deffourmez / et sont peu daultres oyseaulx. Les autres oyseaulx sesmerueillent a les veoir pource que toutes choses voient voulentiere choses nouuelles. Les hommes doncques voyans que les autres oyseaulx voloient tard entour le guue et la guuette par grand merencolie si pourpenserent de faire engins pour prendre les oyseaulx qui voulentiers voloient le guue et la guuette si aduiserent de prendre le guue et la guuette / et les nourris non pas que ces oyseaulx prennent les autres / mais que par iceulx les hommes prennent a la glux ou au raiz les autre oyseaulx qui les viennent veoir. Ilz viuent de toutes manieres de chair / en especial de souris / de ratz / et de chauues souris. Et quand ilz auront bien mange a souffisance ilz ieuneront troys ou quatre iours / et le guue ieune bien huict iours sans manger et sans grief. La femelle vault mieulx que le masle comme il est dit des autres oyseaulx de proye. La guuette se tient mieulx en aucun coulombier ou en vng tel lieu que ailleurs: et si elle est tresbien apprivoisee elle prendra tresbien les ratz et les souris qui sont en lhostel: ilz mangent laisardes et raynes et toutes choses qui ont chair.

¶ Comment les oyseaulx sont prins aux retz. Chap. xvij.

Les oyseaulx sont prins aux retz en plusieurs manieres. Lune maniere si est a la penthiere comme sont les canes: et la maniere si est que empres vng palus on face vne fosse longue de vingt piedz ou de quinze pas / et large de dix ou de douze ou toute plus grande selon veult / et cauee tant quil y ait deaue comme vng espan / et soit a deux testes longues et agues / et en vng anglet ait vne fosse / et en lautre vng pieu long / et vne casselle / ou vne maisonnette / et entour la fosse de toutes pars ait espaces plaines si grans comme le large de retz / et puis on fera tout entour hayes que les loups ou les regnars ou autres bestes ny puissent entrer ne les oyseaulx

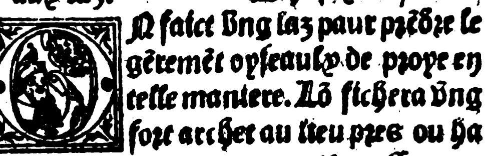
estãs au lieu ne sen puissent fuyr. En celle dicte fosse aura entour douze ou seze anettes priuees/ et leur gettera lon millã en bône quãtite en leaue po⁹ les priuees / et pour les sauuages: et soient les priuees semblables aux sauuages. Entour la fosse parmi des retz serõt fichez pieux d quatre piedes q esleuerõt les retz/ et les pieux dessusdictes perches seront fichez entre les espaces dessusdictes / et sur iceulx bouts des pieux serõt cueillitz to⁹ les retz/ et aussi to⁹ les bastõs qui esleuent les retz. Icelle fosse soit bien couuerte/ et ait deux grãs retz a chascune teste cõioinctz cõe les retz du trousse q aucũs appellẽt couuerture: car quãd on les esleue ilz se ioingnent ensemble en hault cõe la couuerture dune maison. Et la maniere de les leuer est q empres la cuisellee ait vne longue fourche auec vne perche/ et au menu bout ait vne corde loincte/ et au gros bout ait vne grand huche forte pleine de terre et dautre chose fort pesant laquelle quand on vouldra a la maniere de vne bricole leuera les retz. La courrõt grãdes multitudes de anettes d nuyt quãd elles orrõt les priuees crier/ et quãt il y en aura assez de descendues tu leueras les retz / et a vne perche tu frapperas doulcemẽt les retz/ et toutes les sauuages sen yrõt bouter au bout des retz q sont sur ladicte fosse estẽduz/ et les priuees demourrõt en la pescherie/ et apres tu ouureras la testes du lieu ou ilz entrerõt et legerement aux dẽtz tu occiras ces anettes par la teste si q en vne heure on en prẽdra biẽ aucunesfois vng millier. Il y a vng autre engin po⁹ prẽdre grues/ cynes/ canes/ et oyes et tel oyseaulx/ cest tel. Lon fichera es riues des fleuues vng arbre de chascune partie hault ou deux lyez ensemble pour estre plus hault/ et y aura cheuillettes pour mõter/ et au sommet aura vne poulie ou la corde des retz sera mise de laquelle la lõgueur sera selon le large du fleuue/ et la distance des arbres/ et la largeur sera q quãd elle sera haulte esleuee elle pendra iusqs au milieu des arbres. et apres il y aura hõmes q viendront par la riuiere du fleuue de loing et chasserõt to⁹ les oyseaulx qlz trouuerõt/ et quand ilz volerõt ilz ne se departirõt point de la splẽdeur de leaue iusqs a tãt qlz cherront es retz. Et lors on declinera ces retz a toutes ces cordes / et alors les oyseaulx seront prins. Ceste maniere icy na point de lieu fors quand le tẽps est trouble/ et lair si est obscur / car autrement les oyseaulx sen fuiroient et voleroient hors de leaue. Il y a vng autre engin parquoy principalement sõt prinses les oayes / et les canes q est tel. Au tẽps dyuer quãd il a gele/ et aux chãpes des blez na q pouldre lon tend sur le ble en vne fosse vne lõgue retz d quarãte bras ou enuirõ/ et large de quatre bras apres tierce se on les veult prẽdre au vespres: ou au soir se on les veult prendre au matin. Ceste retz est sẽblable a vne paroy/ mais elle est disposee affin que par soy elle se esleue violentement: car vng hõme ne la pourroit leuer/ et quãd toutes les retz serõt fermeez en terre elle sera cueillie tout sur la corde: car elle cõme les estaiges braces/ et la corde trayãs sera tresbiẽ couuerte de herbes ou de pouldre: et aura en vne fosse vng peu loing vng lieu couuert ou vng hõme sera mis q leuera les retz: et au lieu des retz ait deux ou troys oayes priuees sẽblables aux sauuaiges liez a deux petiz pieux: et aussi deux escorchees q vouldra affin que les sauuaiges y viennent plus seuremẽt: et quand les sauuages serõt departies en aucunes parties du champ le cõpaignõ musse yra de la partie contraire vng chapeau en sa teste tenant vne houe ou autre chose en sa main/ et parlera en disant aucunes choses/ et fera semblant de labourer: car autrement elles

sen fuyroient: & ainsi cautement & sagemẽt il les menera vers le lieu des retz. Cecy est leger a faire en q̃lconq̃ grand chãpe qui le scet cautemẽt faire: & quãd lon verra que elles serõt es retz par le lon feurement / & die lõ a sõt cõpaignõ q̃ il tire sa retz / mais po⁴ ce q̃ cest oyseau est tres cault & malicieux lõ se doit garder q̃ lon naille au lieu des retz: car elles appercevroiẽt tantost q̃ lest piedz des gẽs auroiẽt foule la rousee ou la bruyne & sen fuyroiẽt. Quãd lon tẽd au soir lon mettra aucune chose sur les pas: & les laissera lon toute nuict affin quelles napercoivent les pas / mais quãd lon vouldra prendre au soir celle cautelle nest point necessaire. Plusieurs ne gardẽt point ceste cautelle si en prennent moins & plus a tart / et ne prẽnẽt que les ieunes / & non pas les vielles. ¶ Il y a vng autre engin a prendre les canes empres les eaues ou il y a sablon / et est vne telle retz cõme iay dit / mais elle est petite & pl⁹ espesse / et la tend on en telle maniere / & la coeuure lon de sablon / & y a vng lieu pour la guette faict daucunes choses / & puis est couvert de sablon / & y a vng petit trou par ou ladicte guette peult veoir / et se garde q̃ par ce trou il ne face ne vẽt ne alaine / & la ne sont point necessaires stelions / mais par tout lyver on y mettra milique & vinaces pour acoustumer les oyseaulx a venir au lieu / & quãd ilz y seront acoustumez on y tẽdra les retz / & pourra on tresbiẽ garder le lieu / & la voye de lentree longue cavee / & la couvrir de brãches et de sablon par dessus. Ceste retz ou sẽblables ou pl⁹ espesses peuẽt estre tresbien tẽduz en aires ou en aucuns lieux pour prendre coulõbs / perdrix / corbeaulx / pies & telz petitz oyseaulx qui viuẽt de graine / & les pourra lõ acoustumer a y venir pour y mettre graine et viãdes / & quand ilz aurõt acoustume de y venir on pourra tendre la retz / & la couvrir de pouldre ou de paille: et peult estre faict cest engin en tẽps de neige / & en to⁹ autres tẽps bõne viãde sera feues / ble / orge / & telles choses. En telle maniere en pourra lon prẽdre en tẽps deste quãd le tẽps est sec se lõ tẽd la retz empres les eaues. Il y a vng autre engin ou on prẽt coulõbs / turterelles / & toutes maniere de oyseaulx de proye. La maniere est telle. En deux retz assez longz et larges chascun le scet / et les appelle lon penneaulx / et les peult on tendre en prez / en champs / et empres voyes / & les tend on loing lung de lautre selon la longueur des deux retz ensemble: et a en chascune deux bastons q̃ les eslievẽt quãd on tire la corde: Et sil y a vne corde q̃ loysellceur tiẽt laq̃lle est atache a vne autre corde qui est ioincte aux costez des retz par les deux boutz / et quãd on lasche la corde les retz viẽne lune contre lautre en assemblant & couvrant la terre qui estoit vuide entre les deux retz / et lautre partie des deux retz ne se bouge de sa place pource que il est attache a pieux fichez en terre si ne faict q̃ soy tourner. Et en la place vuide a oyseaulx liez par les piedz qui volẽt / & quãd les autres oyseaulx viendrõt la on traira la corde & les prẽdra on. Il y a vne autre maniere de retz ou on prent plusie⁹s manieres doyseaulx p espãl quãd il a nege: & lappelle lõ arolue q̃ est de deux retz non pas moult grãdes / mais fortes & espesses / & sont conioinctes en teste: & sont fichees en terre / & y a distãce es ptiés moyẽnes / & ont quatre cours bastons dont elles sont esleuees enhault quand la corde est tiree & ne se flechissẽt point vers terre / mais demeurent esleuees & tresbien conioinctes ensemble avec les retz par dessus en maniere de couverture de maison. Ceste retz avec tous ces bastons / et ces cordes serõt tresbien couvert de feurre / et a lespace du milieu aura de grain ou de la viande que

les oyseaulx ayment/et q̃ lon pense qui soit
agreable pour les faire venir: quãd loysel-
leur y verra grand multitude doyseaulx il
entrera en vne petite maisonnete close qui
deura estre pres de la/⁊ tirera la corde sou-
dainemẽt/⁊ lattachera biẽ fort a vng pieu
de la maison ⁊ prẽdra les oyseaulx. Aussi
prent on tous oyseaulx qui descendent sus
charongnes cõe escoufles/aigles/⁊ autres
se toute la charongne ou proye est au milieu
des retz: ⁊ si y prẽt on les regnars a y met-
tre vne geline de nuyct: ⁊ si sont autres en-
gins que lon appelle yrignees/ ⁊ y prẽt on
faulcõs ⁊ esprevieres q̃ y met des coulõbs/
et sont ces retz si tresdeliees que on ne les
voit point en lair: et sont attacheez a deux
perches au lieux par ou les oyseaulx ont
acoustume de passer ⁊ en coste met on le cou-
lomb. Ilz sõt deux manieres de yrignees/
car lune est simple et si deliement ourdie q̃
quãt on la touche elle chiet ⁊ envelope loy-
seau. Il en est vne autre triple de troys cho-
ses cõposee dõt la moyẽne est espesse ⁊ grã-
dement large: les deux de dehors sont tres-
deliees/ ⁊ tãt estroictes q̃ quãd ilz sont esle-
vees pour prẽdre ⁊ attachees fort aux per-
ches ⁊ estẽdues la moyẽne qui est molle et
lasche et q̃ est esleuee sur la corde de dessus/
⁊ quand loyseaux y chiet il vole oultre les
deux deliees/ ⁊ est envelope en la moyenne
qui est molle lasche et espesse/ ⁊ pend en elle
cõme en vng sac. Ilz sont vnes autres retz
a quoy lon prent les perdrix qui sont lon-
gues ⁊ estroictes au milieu/ ⁊ ont vne queu-
e lõgue en maniere de sac: en ceste manie-
re loysselleur qui chace de tour porte devãt
soy vng drap rouge a vergette formee en
maniere descu/ ⁊ sen volse par le champ re-
gardant par deux troux ⁊ querãt des per-
drix: ⁊ quand il les a trouvees il tend ces
retz a lentour delles/ et les fiche a pieux a
vne corde attachee a la corde des retz: et est
la queue des retz ouverte a cercle/et sen va
en tenãt tousiours devãt soy son escu vers
les perdrix/ ⁊ les boute tout doulcemẽt pe-
tit a petit en la queue des retz/ ⁊ nõ pas seu-
lemẽt de paour/ mais des piedz mesmes se
il en est mestier. Et q̃ veult chacer de nuict
il q̃ert le lieu au soir ou elles demeurent de
nuict: ⁊ quãd la nuict obscure sera venue il
retournera a ce lieu de nuict portãt du feu/
⁊ est le feu en vng vaisseau ainsi ferme que
lhõme nest point veu/ ⁊ si voit clerement en-
tour soy toutes les espaces/ ⁊ sen va p vne
raye de charrue/ ⁊ sen retourne par lautre au
lieu ou il avoit laisse les perdrix au soir: et
quand il les aura veues il les couurera de
retz q̃ il aura ouvertes au bout de la pche
formee a la maniere appartenant a ce faict
ou sil a les retz devant dictes il les peult
tendre entour elles/ ⁊ les bouter dedens/et
les prẽdre toutes. Il y a vne autre retz qui
est appellee expegatoire: ⁊ est assez grãd par
quoy on prẽt perdrix/cailles/faisans ⁊ au-
tres oyseaulx a laide de petiz chiens q̃ les
quierent: et quand ilz les ont trouvees ilz
sarrestẽt ⁊ ne vont point a elles qui ne les
enchace/ mais regardent leur maistre ve-
nant derriere ⁊ remuent la queue tellemẽt
que leur maistre appercoit bien que les oy-
seaulx sont devant eulx vng petit: et lors
luy ⁊ son compagnon tirẽt les retz/ ⁊ coeu-
urẽt les oyseaulx et les chiens/et ainsi les
prẽnẽt. Il y a vne autre petite retz au bout
dune perche appareillee si quelle est ouuer-
te dõt vng homme seult vse/ ⁊ en coeuure
les oyseaulx que le chien a trouvez comme
il est dit devãt. Et de ceste retz vse lon a prẽ-
dre cailles a vng court caillet: de qui le son
est semblable en toutes choses a la voix de
la femelle/et quand le masle loit il y vient
forment courãt: et ainsi il gette la retz des-
sus ⁊ les coeuure et les prent.

¶ Comment on prent les oyseaulx

aux laz. ¶Chap.xviij.



On faict vng laz pour prendre legerement oyseaulx de proye en telle maniere. Lon fichera vng fort archet au lieu pres ou habitent ces oyseaulx ou par ou ilz passent: et sera fiche au deux boutz tresbien ploye empres lequel dune partie sera fichee vne vergette en laquelle sera attachee vne souris par la queue dedens la fente ou vne piece de chair morte lyee ou vne raine/ & de lautre partie telle perche sera boutee en terre et aura au bout vng laz et vne petite corde avec vng flechet duquel la perche ployee fermera a larchet a la petite trenche qui est faicte en la teste de la verge qui tient la souris. Et quand loyseau touchera a la souris pour lemporter la perche se desliera de larchet & se levera enhault avec loyseau qui sera prins par les piedz. Lon faict aussi plusieurs laz de queue de cheval tenus a vne corde de ce mesme poil qui sont tenduz es fosses de fromentes ruyeres ou dautres bledz/ attachez a vne corde esleuee de terre selon la haultesse de loyseau: & pendre ces laz vng peu en declinant/ & seront ouvers si que loyseau passant puisse mettre la teste dedens/ & se prennent par le col. Et en ceste maniere sont prinses perdrix/cailles & faisans aux sentes des bois. Et oyseaulx de rivieres empres les cannes ou les laz sont tenduz/ & coulombs et autres oyseaulx qui les tend pres de leur nydz: & en feves & en faseoles prent on bien coulombs & turterelles a petiz laz que on appelle scalles. La maniere de ce laz est que es boutz dung petit baston de la longueur dung pied seront fichees deux delliees vergettes du hault dung espan/ et au milieu sera fichee vne espine de deux ou de trois doigtz de hault longue/ celle scallette sera appropriee a la rive dune riviere ou il y aura vne fossette tellement que lespine gise en terre en la fosse/& les vergettes soyent dessus esleuees enroste: et la sera mis vng laz fiche a vng petit pieu fiche en terre qui legerement ouvert soit oste des vergettes/ & en lespine on fichera vne feve molle ou vng faseol seullement vng grain que loyseau prendra au bec/ & quand il levera la teste il traira le laz sur son col/et sera ployees la scallette avec les vergettes: & quand il le sentira il aura paour/ & levera la teste & se prendra par le col.

¶Comment on prent les oyseaulx a la glux. ¶Chap.xix.

Les oyseaulx sont prins a la glux en moult de manieres. On glue delliees verges des ioncs ou de oulmes/ & soient de telle quantite come les oyseaulx le requierent que on veult prendre. Et doit on attremper la glux en telle maniere. On la lavera en leaue attrempeement chaulde/ et la remuera lon aux mains bien moillez en la nettoyant dordures: et puis on y mettra vng peu dhuile doliue/ quelle ne soit trop dure/et puis on enveloppera vergettes si quil en demeure la tierce partie sans gluer pour tenir aux mains: & se le temps est si froid que la glux soit gelee on la trempera a huile de noix/ & en soient les verges gluees/ & les attachera lon doulcement a grans perches qui seront lyees a rainceaulx darbres vers: par especial de chesne. Ou a ces perches on attachera verges longuettes ou tiendront les petiz gluons/ ou qui vouldra lon mettra & fichera lon grans perches dedens terre/ & au milieu il y aura caiges dosiers & oyseaulx dedens de diverses manieres qui appelleront les autres/ & puis les oyseaulx se asseront/ & seront gluez/ & cherront a terre/et le maistre les prendra. ¶Item a grans verges gluees on prent grans oyseaux par especial corbeaulx et cornelles par layde du guue ou de la guuette en telle maniere. Aux lieux ou telz oyseaulx ont acoustume a estre ou

a passer lon trebuchera aucun raincean dung arbre qui sera loing dautres arbres/ mais aucuns rainceaulx y serõt laissez sãs fueilles ou aucunes perchetes serõt mises par dessus/ ꝛ la doulcemẽt serõt attachez aucunes grans vergetes gluees/ ꝛ a terre lon mettra vng guuet ou vne guuete/ cest adire vng chat huãt en aucun lieu vng petit apparẽt pour estre mieulx veu des autres oyseaulx/ ꝛ la les oyseaulx volerõt tout entour ꝛ quãd ilz serõt trauaillez ilz se asserrõt sur ces vergetes ꝛ sengluerõt ꝛ cherrõt a terre/ ꝛ loiseleur les tuera a vne perche ꝛ nõ aux mais quilz ne le blecẽt. Itẽ lon prẽt faulcons ꝛ espreuiers ꝛ oyseaulx de proye a la glux par celle maniere. Lon fiche deux ou .iij. verges en terre biẽ gluees vng peu loing lune de lautre/ ꝛ plãtees lune cõtre lautre/ ꝛ au milieu delle est lie vng oyseau cõe vne souriz pour escoufles ꝛ autres oyseaulx/ ꝛ quãd ilz serõt venuz ilz se prẽdrõt. Aussi prẽt on moyneaulx/ ꝛ telz oyseaulx grans et petis qui met verges gluees en lieu ou ilz ont acoustume de venir ou a mãger: aussi prẽt on a cordes gluees les oyseaulx qui mãgẽt les figues ꝛ raisins/ et autres fruictz des arbres au tẽps quilz sont bõs. Aussi a longues cordes gluees prent on oyseaulx appellez estourneaulx lesquelz volẽt a grãd nõbre ensemble quãd on en a vng que lon tient lie en vne corde engluee par le pied/ ꝛ puis le laisse lon aller aux autres oyseaulx de riuieres par cordes gluees que on met au soir en leaue ou les oyseaulx seulent repairer/ mais il fault que la glux soit confite affin quelle se puisse garder de leaue.

¶ Cõmẽt on prent les oyseaulx a larbaleste/ ꝛ a larc ꝛ autres maniere. Chap. xx.

Chascun scet que lon prẽt oyseaulx auec arbalestes ꝛ arcz sur arbres sur maisons/ sur terre/ ꝛ en tous lieux/ mais il y a plusieurs cauteles que chascun ne scet pas: car larchier ou larbalestier doit auoir saiettes doubles forchees en la partie de deuãt quãd il vouldra prẽdre oayes ou autres grãs oyseaulx par tout biẽ agues quilz trẽchẽt laelle ou le col que elles toucheront: car la seule percute cõmune de la saiette ne blecerroit pas tãt loysel que il demourast la: mais sen yroit perce ꝛ blecie cõbien que par auenture elle en mourroit alieurs en la fin. Et si doit prẽdre sõ regard a lune non pas a laduenture/ mais singulieremẽt a celle que sera entre deux ou de plus: Apres que veult traire aux coulõbs ou a autres oyseaulx sur arbres il doit auoir materas gros en la teste de deuant: et que ilz soyẽt dung mesme poix: ꝛ quand il vouldra traire il doit signer le lieu au pied ou il est/ ꝛ noter le coulomb ou lautre oyseau ꝛ lors traire/ et sil assene bien il a son entente/ et ainsi il pourra trouuer son materas. Et se il note ces deux lieux/ ꝛ il fault/ ꝛ perd sa saiette il la trouuera biẽ par en traire vne autre de tel poix/ et du lieu ou luy et loyseau estoiẽt. Et doit tenir sa main senestre tresferme/ et auoir tresbonne arbaleste ou arc ꝛ droicte saiette dung pareil poix. On peult aussi prendre oyseaulx par autres manieres comme est au brail a vne guuete a quoy lon prẽt petis oyseaulx et chascun le scet. Et non pas tant seulement les prent on a la guuete/ mais a vne teste de chat: car les oyseaulx y assuyent/ ꝛ non seulemẽt au brail ou il y a deux verges/ mais a vne verge engluee. Et non pas seulement sur les arbres vers/ mais en quelconque partie de la voye ou du champ: se loyselleur porte sur soy vng leger instrument de vergettes dont il se musse. Et nest point de necessite que les oyseaulx soient esueillez ne excitez de la seule voix de la fueille de larbre ou de la bouche comme lon faict communement: car au son de la semence de pauot

enclose en sa selle ou en aucune autre chose semblable ilz peuent estre excitez et appellez et de quelconques boix estranges ilz sont esueillez et sen esmerueillent. Item apres on les prent au baril des villains dont vsent les villains de noire nuyct et obscure. Ilz ont vng brandon alume que lung deulx porte empres les hayes vertes ou les oyseaulx dorment/et quand les oyseaulx sont esueillez ilz viennent a la clarte du feu/et puis ilz frappent des bastons dessus qui sont de perches courtes qui ont au bout comme pelles tissues dosiers. Apres on prent ieunes oyseaulx par especial les moyneaulx a vne nasse ou batheole qui est vne canne faicte de ionce: de laquelle ilz ne scauent retourner. Et pareillement on les prent en trou et en coulombiers a vne moustelle apriuoisee que on laisse aller a vng trou. On les prent aussi a vne planche appareillee/et par especial en temps de neige: et sera ordonnee quelle cherra quand les oyseaulx seront entrez dessoubz: et la dessoubz aura conuenables grains pour manger. Et aussi aura des grains dehors semez par maniere de filletz pour les traire a la planche. Et si les prent on au scarpel en valees ou les oyseaulx demeurent. Scarpel est vng instrument faict de deux arcs tresbien ploye et vng peu allongnez: entre lesquelz on mect derriere vng peu de fruict dung arbre appelle cocque semblable en tout a cerises. Et quand ilz le veulent prendre ilz sestranglent par le col. Mais la forme de cest engin et de plusieurs autres ne se peuent pas clerement monstrer par lescripture come a loeil. Item on les prent en temps de neiges a vng engin appelle cubaculus: qui est vng instrument faict de vergettes et caue dedens en la partie de derriere a vng huisset agu qui gist en terre couuert de paille: et se essieue a vng lyen fiche en terre et frappe par derriere loyseau qui entre a la viande qui est dedens/laquelle il ne peult prendre par ailleurs pour ce quil est conuert de terre de toutes pars. A prez on prent le corbeau a vng tresdelectable engin/et la corneille aussi quand on en peult auoir vne viue/car on la ferme en terre en gesant a lenuers a deux petiz pieux coutes liez au commencement des aelles/et elle crie fort/et se efforce de sen voler. Et les autres prouchaines courent pour luy ayder desquelles elle en prent vne au bec et es ongles si que on la peult aller prendre: et aussi fait on des pyes. Ion dict que les oyseaulx qui ont mange grain ou mil qui ait este trempe en lye de bon vin et ius de segue/et puis seiche ne peuent voler apres: et les peult on prendre a la main.

¶ De la prinse des bestes sauuaiges/ Et premierement comment on les prent aux chiens. Chap.xxi.

On prent par especial lieures aux chiens: et est chose necessaire dauoir chiens pour les trouuer que on appelle brachetz: qui dautant sont meilleurs comme ilz ont plus subtille oudeur: et si sont necessaires grans chiens et legiers a la course: et pour les apprendre a la chasse et les enseigner a son office est de leur donner a manger de leur proye quilz ont prinse. Et premierement cheureaulx et cerfz a laide des grans retz. Et si prennent regnars combien quilz soient subtilz a la chasse. Et si prennent conins quand il sont loingz des tesnieres: et si en prent on sangliers et loups: mais cest a laide des veneurs: car a peine y oseroyent ilz aller tous seulz se ce nestoyent grans mastins tresfors et hardis. Mais a prendre les sangliers il conuient et est bon que le veneur ayt vng espieu de fer fort bien trenchant et croise: lequel quand il voit ledit sanglier venir de mauuais cueur a luy il fiche en terre fermement son espieu/et adresse la poincte au sanglier: et quand ledict sanglier en est aucunement blece il ne

peult approucher au veneur: et puis les chiens lassaillent et le tuent/et les veneurs aussi. On prent aussi les cerfz quãd ilz sõt feru dune sagecte ou dung espieu et ilz senfuyẽt et vng petit chiẽ biẽ enseigne les suyt par la voye du sang iusq̃s a tãt q̃ il le treuue mort ou demy vif. Et si prẽt on a chiẽs les herissons et plusieurs autres bestes.

¶ Comment on prent les bestes sauuages aux retz. Chap.xxij.



On prẽt es retz cerfz et regnars cõme iay dit dessus en parlant des retz q̃ on appelle acolus: et si y prẽt on lieures et plusieurs autres bestes aussi se ilz y entrent.

¶ Cõmẽt on les prẽt aux laz/a la cage/ou geole de fer. Chap.xxiij.



On prent aux laz aucunesfoys lyeures et si prent on regnars et lieures quãd ilz se boutent par aucuns pertuis en lieux cloz: et cecy est en deux manieres. Lune q̃l y ait vng las courãt biẽ attache a vne perche ployee si forte q̃lle puisse esleuer hault la beste prinse par le col: et la soustenir pẽdue. Lautre q̃ empres le las il y ait vng fort cheuestre estraignãt le col de la beste et lempeschãt quelle ne ronge le las. ¶ Les regnars et les loups sont prins especiallemẽt en vne geole de fer q̃ entour soy a plusieurs aguillons agus: et tout entour soy vng anel pres du lieu ou ilz sont attachees entour: auq̃l pend vne piece de chair attachee. Et sont toutes ces choses icy mussees entierement fors que la chair: et quãd le loup tiendra la chair aux dẽtz et la tirera/sãdeuu esleuera les aguillons entour la teste ou col du loup q̃ de tãt que il trait plus fort a soy pour sen aller: de tant se estrainct il plus et se retient. ¶ Il y a vne autre cage par quoy lon prent principallemẽt loups et toutes bestes sauuages par les uisseaux et par les piedz qui sont anullez:

aux chemins q̃ sont de telle forme q̃ on ne les pourroit biẽ descripre q̃ ne les verroit a loeil: et pource q̃ les vouldra scauoir aprẽne les de ceulx q̃ en vsẽt cõe iay voulu veoir.

¶ Cõmẽt on les prẽt a fosses. cha.xxiiij.

On prẽt a fosses par especial loups en telle maniere. On faict vne fosse large cõe vng grãd puys si parfõde q̃ il nen puisse yssir: on la coeuure dung rõd greil q̃ ne coeuure pas toute la fosse/mais presque toute. Soubz le greil au milieu est liee vne stange plus longue q̃ le greil et rende/et au milieu vne oeye liee ou vng agnel/et tout le lieu est couuert de paille. Lors le loup q̃ vient et veult prẽdre la beste se chiet de soymesmes en la fosse auec le greil soubdainemẽt renuerse. On prẽt aussi a la fosse grãd nombre de sangliers en telle maniere. En lieux ou sangliers repairent lon seme en vng petit champ de la milique que aucũs appellẽt sagine: et entour le champ on faict vne forte haye liee de lieures darbres: et laisse lon en vne partie vne entree ouuerte/et au contraire la haye est basse en coste empres laquelle par dehors soit vne fosse assez parfonde: quand celle sagine sera meure/ grant nombre de sangliers y viendront par les lieux ouuers entrans: Et lors qui vouldra venir si vienne seurement au lieu: et mesmes sans armes/et demeure au lieu de lentree/et crie tãt quil pourra/et les sangliers serõt to⁹ esbahys et espouurez pource q̃ ilz ne trouueront par ou yssir fors par le lieu de la haye basse saulderõt par la tres ttous en la fosse q̃ ilz ne pouoyẽt veoir quãt ilz estoiẽt par dedẽs. Apres pour loups et regnars pourceaulx chiẽs/et telles bestes qui gastent les vignes on fera en telle maniere. On fouyra vne fosse large de deux espans et longue de troys piedz ou de quatre/et parfõde entour de sept piedz ou huyct:

et bien mutee tout entour a vng fons bien poly sur terre ferme: et empres bons murs la ou ilz ont acoustume de passer tout cecy sera couuert au trauers de grosses herbes seches/et puis apres la terre bien delyee: et si lherbe ne peult pas bien soustenir la terre on mettra soubz deux ou plus delies bastons soyngneusement brisans de trauers/et lherbe au long qui se couche au millieu: et qui ne la vouldra faire si parfonde que on mette tout entour la fosse flanges ou petites assiettes estroictes ou il y ait attache dedens moult de cheuille/ou daguillons bien agus les poinctes vers la fosse/et vng peu ploiees vers le millieu: si que quand la beste enclose vouldra yssir hors quelle se frappera sa teste et ses yeulx encontre les aguillons: et tant se blessera que il fauldra quelle se tienne en paix et mourra la. Et si on la veult tantost tuer on fichera au fons aguillons bien trenchans les poinctes extremes/ou lon y mettra de leaue tant quelle ne pourra yssir ne la longuement viure. Ceste fosse peult estre faicte en chascune voye parfonde seulement de quatre ou de cinq piedz a laide dune rebalche faicte de lies de arbres sur vne longue stangette legerement tournant bien attachee a chascun bout a vng crochet fort fiche en terre: auquel tourne icelle rebalche: et soit dung coste fermee loing de la fosse de vng demy pied. Et lautre partie aux angles et au melieu aura pierres pesantes atouchees. Ceste cy sera esleuee come toute droicte du tout auec vne fourchette dont la partie de deuant soit sur vng baston court qui soit au millieu de la fosse de trauers sur vng petit pieu de chascun bout qui soit fiche dedens la riue de la fosse en la partie de dessus: et mettra lon sur ce court baston vne petite vergette par le long de la fosse qui soustiendra lherbe et la terre tant seullement/et face cheoir le court baston auec la fourchette et la rebalche. Ceste rebalche doit estre de tour sur la fosse que la personne passant ne chee dedens en allant. Si aucune chien ou porc ou truye chiet dedens on le pourra extraire et mettre hors a vne eschielle qui aura eschiellons et degrez de aiz.

¶ Dautres manieres dengins a prendre bestes sauuages. Chap. xxv.

Elephans sont prins par telle maniere pource quilz nont pas genoulx ilz ne se peuent gesir: et pource quand ilz veulent dormir ilz sappuyent contre vng arbre et se reposent. Les veneurs trenchent les arbres/mais non pas tout oultre/mais tellement que ilz se puissent encores soustenir. Et quand les elephans si appuyent ilz cheent: et les elephans trebuchent: et puis apres les veneurs les tuent. Les ours sont prins par telle maniere. Vng homme arme darmes de fer a teste couuerte de toutes pars auec vng fort cousteau agu au coste sen va en la forest ou en aucun autre lieu ou il treuue lours/et lors sen vient tantost/et se adresse a lhomme arme et lembrasse: et lhomme arme lembrasse aussi/et tout bellement tyre son cousteau/et le frappe tout droit au cueur et le tue. Les regnars sont prins en leurs caues en ceste maniere. Le veneur a vng vaisseau de mouches quarre/mais plus long/et moins large: cestuy est clos a vng bout a aucun peu de fil de fer: et de lautre coste il y a vng huisset dedens de la partie de hault garny/et prepare si que par dedens il ne puisse estre esleue par dessus/et ne puisse yssir de hors en descendant: ce petit huisset esleue dessus demeure a vne petite vergette. Cest instrument est mis en la fosse du regnart quand on scet par deuant quil y doit estre: et la partie de luisset est mise en elle de la partie de la fosse par dedens: et les autres entreez de la fosse qui sont communement plusieurs sont tresbien closes et estouppees: et le regnard qui veult yssir

entree au fons du vaisseau: q̄ ne se doubte en aucune maniere quil doive estre empesche des deliez filz: et pour ce il traict a soy la verge et lhuys q̄ cheet lenclost: et quand elle sen retourne elle le clost encores plus fort et le ferme. Et le veneur aucunesfois sil vient sil veult il tue le regnard dung fer agu: et se il ne le veult pas tuer: mais garder vif pour le monstrer il le pourra faire et le porter dedens le engin: ou se il veult quand il sera dedens lengin il le mettera sur ung puys ou sur une grand cuve et le faict tresbucher dedens. On prent ainsi les connins. Le veneur sonne ou faict noise / et chasse les connins en leurs tesnieres cavees: car ilz sont paoureux / et se rensuyent legerement en leurs fosses. Le veneur prent petites retz ouvertes / et les met devant chascun trou: et puis par ung des trous il envoye ung furet prins au muiseau: cloz de quelque petit frein quil ne se puisse ouvrir ne prendre les connins ne les manger: et ne veulent les connins yssir hors si le furet qui nest de gueres plus grand de corps q̄ une moustelle / et q̄ est propre ennemy des connins ne les contraince de yssir hors: et ainsi ilz se boutent aux petites retz et sont prins.

De prendre les souris. Chap. xxxi.

Les souris sont prinses en maintes manieres. Lune de chatz privez: lautre a soricieres de boys: comme chascun scet: lautre a ung aiz: et quand elles y touchent y cheet sur elles: lautre a ung arc attache a une canne et a ung clou bien agu: et quand elles mordent la viande larc se destend et lenclost entre la teste: lautre quand ung vaisseau est a moytie plein deaue: et par dessus leaue est toute couverte de speaultre nageant: et la souris ne voit point leaue et descend dedens / et puis ne sen peult retourner. On couvrera ung vaisseau de parchemin ou dune piece de cuyr / et puis apres le trenchera lon en croix par le millieu / et puis mettra lon du lard au millieu: les souris y vouldront aller si cherront dedens / et la demourront. Lon racompte que si ratz ou souris cheent en ung vaisseau sans eaue / et ilz ne treuvent q̄ manger de rage de fain ilz mangeront lung lautre: tant q̄ il nen demourra que lung. On le laissera aller quelque part q̄ il vouldra et tous les ratz quil trouvera il les mangera. On les tue aussi de realgal broye et mis en fromage ou en autre viande quilz mangent voulentiers: et q̄ ilz ne treuvent point deaue pour boyre apres. On les prent aussi si lon met ung baston trenche par le millieu au travers dung vaisseau dont ilz ne puissent yssir: et quil y ait une telle moytie que il se puisse bien soubstenir / mais non pas les ratz: et mettra lon le noyau dune noix au millieu: et quand il vouldra aller querir la noix il cherra dedens. Lon prent aussi une souris en mettant une noix dessoubz une escuelle: et que la noix soit ung petit cassee par le bout: et la partie cassee sera dedens / et lautre au bort: la souris vouldra manger la partie despecee et lescuelle cherra dessus. Il est une autre maniere la meilleure de toutes a prendre ratz grans et petiz. Prenez deux aiz bien aplaniez dung bras de long et larges de demy pied / et les conjoingnez ensemble en distance de quatre doigtz ou peu moins: et la partie daval aura deux petiz aiz chascun enchassez lung decoste lautre / et dessus ces petiz aiz fiches ung gros parchemin trenche au millieu de travers / mes pres du millieu non pas affichee et tant restraincte quelle puisse estre esleuee entre les aiz: affin que si elle estoit difformee en descendant quelle soit ramenee a sa forme: et les deux aiz devant ditz seront conjoingtz par dessus aux testes: et sur elles sera tenue une assellette / et au millieu aura ung clou retors pour pendre la viande: ou qui vouldra on ne la pendra point / mais sera au

milieu des deux ais empres le parchemin ainsi cōe vne nesfle percee dedēs/ ⁊ vng peu de lard ēpres/ ⁊ cela se puisse retourner tout entour sans aucune cōtraincte. Cest edifice peult estre mis sur tous vaissfeaulx dōt vng rat ne pourroit yssir hors/ ⁊ par especial en bledz ⁊ autres grains q̄ ratz māgent voulentiers: car tous ceulx qui viendront manger la viāde tomberōt dedens/ ⁊ ainsi seront prins tous ceulx qui y viendront.

¶ De la prinse des poissons. Et premierement comment ilz sont prins aux retz. Chap. xxviij.

Apres la riue de la mer on prēt plusieurs poissōs es retz q̄ aucunes gens appellent lescorchetie. Ces retz sōt tres lōgues ⁊ assez larges et espesses/ ⁊ a vne corde dung coste plōbee/ ⁊ lautre ou il y a liege affin q̄ les retz soyēt droictes dedēs leaue. Ces retz sont portees es nefz en la mer si q̄ lung des chiefz en demourra sur terre/ et lautre partie descēdēt cōmunemēt en leaue: et quād les pescheurs serōt allez si auāt en la mer cōme les retz seront longs ilz sen retourneront a la riue en maniere darc/ ⁊ aucuns deulx demouront au bout de la retz sur terre: lung deulx sen retourne dedēs la nasselle droit au milieu des retz p dehors affin que les poissons qui sont prins si ne saillēt hors des retz/ ⁊ il y aura pescheurs q̄ tirerōt les deux boutz des retz a terre/ et aucunesfois en prēnēt grād nōbre: aucunesfois peu: aucunesfois neant. On prent aucunesfois a vne petite retz deliee attachee a deux perches que lon gette toute couuerte dedens la mer/ ⁊ vng peu apres on le lieue auec des poissōs. Aussi lon prēt en fleuues et en autres eaues larges poissōs a vne petite retz q̄ plusieurs appellēt trauersaires/ ⁊ est composee de troys choses: cestassauoir dung moyen espes/ et de deux autres par dehors cleres ⁊ deliees/ et a vng coste plōb/ et de lautre pieces de liege: ⁊ se elle est longue il y a aucūs courges seches pour la tenir droicte en leaue: ⁊ ceste retz sera longue ou courte selō q̄ leaue le requiert: et le laisse lon en leaue p long tēps affin q̄ les poisson qui noent cheent dedēs q̄ passerōt les cleres retz/ ⁊ se enueloperōt aux espes cōme sont les oyseaulx en laigner dessusdicte. Aussi les prent on semblablemēt a petites eaues aux retz riuales. Riuale est vne petite retz espesse attacher a deux bastons que le pescheur tiēt aux mains/ ⁊ la maine toute parmy leaue/ ⁊ la clost pres de la riue de leaue auec les poissōs. On les prent aussi pareillemēt a vne retz q̄ lō appelle zacle/ ⁊ est vne retz delie ⁊ espesse q̄ a la forme de pauillō/ ⁊ est ployee la corde tout autour par aual: on la gette tout ensemble dedent leaue/ et la tient lon ainsi ouuerte cōme dit est: ⁊ soudainemēt elle descend au fons de leaue ou lon la met ⁊ enclost to⁹ les poissons de lenuiron de leaue q̄ sont dessoubz ladicte retz/ et lesdictz pescheurs la tirent/ et les boutz se assemblent pour le poix du plomb/ et attraict a soy tous les poissons qui sont dedens. ¶ Lon en prēt aussi en vng engin appelle negosse les poissons: ⁊ est vne retz en maniere de riual a vne perche auec deux bastons bien liez. Le pescheur qui est hors de leaue gette ceste retz en leaue deuant luy: et puis la lieue/ ⁊ aucunesfois sans poissons et aucunesfois la met on empres les herbes/ ⁊ les poissons mussez se boutent dedens la retz/ ⁊ les prent on. Aucunesfois on en prent plusieurs en lieux estroictz de valees a vne retz que on appelle cogolaire/ et est vne grād retz longue/ forte ⁊ espesse: ⁊ est lentree vng trou rōd/ ⁊ sen va tousiours en estrecissant iusq̄s a la queue qui est longue/ ⁊ a plusieurs receptacles ou poissons entrent legeremēt ⁊ nen peuēt yssir. Ceste

retz est mise a deux grosses perches en tel estroit lieu : entour lesquelz retz y a fortes clostures des liens iusques a la riue ou les perches sont liees. Ceste retz nuict & iour est ainsi la gueule tendue cótre la venue de leaue: & aucuns iours apres les pescheurs regardét a la queue / & trouuét tát de poissons q̄ merueilles : & par especial danguilles quād elles sót en amours et autres plusieurs poissons. Aussi prét on poissons en lieux parfons & ouuers ou principalemét demeurét grās poissons a vne retz q̄ on appelle degagne qui est grāde & large: & la gette lon au fons / & la traict lon au lōg / & puis la traict auec les poissōs. Aussi en prét lon es valees non parfondes / mais elles sont de grād largeur ou il y a poissons de diuerses manieres que lon prent ainsi. Les pescheurs ont petiz greilz en tresgrand nombre faictz de cānes de palus desquelles ilz cloiét grād espace de ces valees nō parfondes a laide des pieux / et les laissent entre deux petites espaces ouuertes / & ainsi les font en plusieurs lieux / & y mettent derriere des petis rondz larges & ouuers par deuant & estroictz par derriere : & a la queue a plusieurs receptacles ou ilz peuent entrer & non pas yssir : & laisse lon ces retz iour et nuict : et ainsi cōme tousiours on les lieue auec les poissons qui sen alloiét esbatans par les larges lieux. Aussi faict on de telz greilz aucuns tellement enuelopez que les poissons y entrent bien & ne sceuét retourner / mais on les tire a vne petite retz attachee a vne fourchette.

¶ Cōment on prét les poissons a huches & a cannes faictes dosier. Chap.xxviij.

Aussi prét on les poissōs en huches & cannes faictes dosiers et de lyes qui sont aucunemét estroictes a la queue: & les mainent les pescheurs en leaue par le fons en maniere de retz . . . : & aucunesfois aussi les cānes qui sont plus legieres sót menez a vne perche par eaue trouble : et est le pescheur sur terre. Lon faict aucunesfois nasses de loncz larges a vne entrer / & estroicte dedēs / & large dehors aucūs iours & nuictz sont laissez en leaue par le poix dune pierre ou daucūe chose / & ont vne corde / & aucū lyen en la queue parquoy on les traict hors mais il en est de deux formes. Lune si est moult large & ronde / & au fons il y a craye molle & grains gettez auec ausquelz aucuns poissons viénét voulentiers pour les menger & nen scauét yssir. Lautre forme est toute estroicte & lōgue / mais a lentree est moyénemét ouuerte / & au milieu tresestroicte / et la dedēs entrét les poissons non pas pour māger / mais pour secrettement demourer: & puis ne sen sceuent retourner.

¶ Comment on prent les poissons a lamesson. Chap.xxix.

On prét les poissons a lamesson en troys manieres. Lune si est que lon met aucuns petis poissons vifz a lamesson par lequel lon prent les poissons qui viuent de proye qui trāsglotissent lamesson & le poisson tout ensemble / et doit estre cest amesson darain fort & grand a vne forte corde enuelope de fil bien pres de lamesson q̄l ne ronge la corde / et le lie lon a vng petit fessel de paniers secs / & le gette lon en leaue / estant auec lamesson & le poisson vif / & la le laisse lon toute nuict. Le poisson prins ne sen peult fuyr loing ne mucer pour le fessel qui lempesche / & ainsi au matin les pescheurs le prennét. La secōde maniere est dune verge deliee au bout & ployant ou il y a vne ligne de soye de cheual blāc / & amessons au bout ēuelopez de viādes / mais vne cautelle y doit estre q̄ lon sache q̄lle viāde les poissons veulent: car ilz varient bié leur appe-

til selon le divers temps. Et si est bon que aucunesfois pour la cautelle des poissons q lon mette aucunesfois la viande au bout de la ligne sans lameson / et puis les poissons y viendront et la mageront/ et quad ilz seront acoustumez ilz prendront ameso et viade/ et se prendront eulx mesmes. La tierce maniere est gardee en eaue parfonde: car lon prent vng grad ameson et fort attache a vne longue corde/ et il aura ainsi coe pied et demy de plomb loing de la corde pour descendre au fons/ et lhome estat sur le pont le gettera a la main tresdoulcement/ et le laissera aller au fons/ et tendra le bout de la corde a vng doit. Et quand il sentira q le poisson aura prins la viande il traira la corde premierement fort pour attacher lameson a la gorge du poisson/ et puis tout a loisir le traira iusqs a tat ql le prene a la main/ et nadvient pas souvet que le poisson soit petit: car les gras seulemet si demeurent au fons/ et aucunesfois vont par le milieu de leaue/ et aucunesfois enhault cobie que ce ne soit pas souvent. On prent les poissons a sparvernes par especial tenches/ et y a trois aguillons retournees crochues et liees ensemble: et sont ioinctes a courtes cordelettes et ne sont pas loing lune de laultre: et sont attachees a vne longue corde / et la y met on escrevices ou gros vers ou autre viade / et les gette lon au soir estedues en leaue/ et le lendemain on treuve les tenches prinses. On prent les poissons a la chaulx vive se on la met en vng sac en eaue dormant en vng petit lieu enclos deux homes remueront ce sac en leaue bien fort tant q leaue se troublera/ et de ce les poissons seront ainsi coe aveuglez/ et viendrot au dessus de leaue. On pret aussi gros poissos en fosses en eaue clere a fossines: et est fossine vng instrument de fer q a plusieurs aguillos/ et chascun est barbele pour mieulx retenir / et sont en aucune maniere loing lung de laultre/ et sont attachez au bout dune lace que le pescheur tient qui est en vne nasselle/ et sen vat par leaue tout doulcement: et quand il voit vng poisson il len fiert bien fort/ et laporte avec son fer.

Cy fine le.x.livre.

Sensuyt le.xi.livre: leql traicte des rigles et des matieres de tous les dix livres precedens. Et premieremet du premier livre de la cognoissance du lieu habitable en commun. Chapitre premier.





Nous auõs cy deuant traicte de toute loeuure des chãps. Mais pource q̃ la memoire des personnes est briefue et courte / ⁊ q̃lle ne souffist pas pour retenir toutes les singularitez des besongnes il semble bon de declairer en general les matieres des rigles / ⁊ des traictez / ⁊ les mettre par ordre selõ le liure et par rigles / affin q̃ la congnoissance des hõmes soit en la memoire des personnes en general. ¶ Les labouraiges du chãp requierent force es habitations / science et diligẽce des oeuures. Et pource doit on q̃rir principalemẽt lieu cõuenable ⁊ prouffitable pour sante / et aussi y fault moult la bonte de lair / ⁊ du vent / de leaue / ⁊ le siege de la terre: car ces choses demõstrent le lieu habitable estre plãtureux et sain sicõe il est dit. Les sages hõmes qui veulent acheter manoirs / iardins ⁊ preaux doiuẽt considerer par deuant toutes choses la sante du lieu / affin que en leur marche et edifice de leur maison la monnoye hastiuement ne leurs tournent a dommage de leurs corps et de leurs biens.

¶ De la cognoissance de lair. Chap.ij.

Lair est chauld et moiste et nest de nulle cause change. ¶ Lair est bõ quãd il nest point pourry / ne trop fort en chaleur ne en autre qualite / mais est attrẽpe ou bien pres. Lair attrẽpe ⁊ cler est bon a sante dhõme / ⁊ faict venir plãtes ⁊ biẽ fructifier: ⁊ celuy qui est plein de vapeurs empres marez ⁊ estangz est tout au cõtraire. Tout air q̃ est tost refroidy quand le soleil sen va ⁊ tost eschaufe quãd il reuiẽt est subtil et delie. Lair est le pire de tous q̃ estrainct le cueur et qui griefue a respirer. Les lieux francz et loings de valees basses et bien nettoyez de grosses nuees et de nuict / ⁊ tiẽnent les corps des habitans en sante sont tresbons.

¶ De la cõgnoissance des vẽtz. Cha.iij.

Uentz de midy a simplement considerer sont chaulx et moistes. Ceulx de septẽtrion sont froidz. Ceulx dorient ⁊ doccident sont attrempez / mais en aucuns lieux ceulx de midy sont froidz quand le vent passe par montaignes pleines de nege. Et ceulx de septemtrion sont chaulx.

¶ De la congnoissance des eaues. Chap.iiij.

Eaue est froide et moiste se elle nest muee daucũ accidẽt estrãge par dehors. Les eaues de fontaines de franche terre ou il ny a q̃lcõque force de estrãge dispositiõ / destrãge qualite surmontans sont les meilleures des autres. Eaues pierreuses sont bõnes ⁊ ne se corrõpẽt pas legeremẽt de terre. Eaues des fleuues courans sont les meilleures des autres se elles sont sur terre franche et non pas puãte ne pleine dordure / et quelles tendent en orient / ⁊ se eslongnent grandemẽt de leurs sources sont les meilleures de toutes: ⁊ celle qui va a septẽtrion est bõne. Celles q̃ vont a midy ⁊ occident ne sont pas bonnes par especial quãd les ventz les ont soufflees. ¶ Leaue est bõne ou les choses sont tost cuictes sil ny a mauuaise odeur ou saueur des eaues semblables: celle qui est la plus legere est la meilleure. Sublimatiõ / distillation / ⁊ decoction / si amendẽt les mauuaises eaues. Entre les bõnes eaues celles sont a louer qui sont de pluye / par especial quand elles viennent en este auec tonnerre combien q̃ pour leur subtilite elles soyent corrumpues legerement. Les eaues des puys et des conduictz ne sont pas bonnes en la cõposition des fontaine / et par especial celle qui passe par tuyaulx de plomb. Eaues

de marecz et de palus ou il y a sansues et toutes eaues ou substance de metaulx est meslee ne sont pas bonnes. Eaues de glaces et de neges sont grosses. Eaue attrempeement froide est la meilleure de toutes pour saine gens: car elle reveille lesperit et faict fort estomac: et la chaulde au contraire. Eaues salees font les gens mesgres: et les sechent et les troublent et font venir la pierre et opilatiōs. Si on ne peult cōgnoistre la bōte ou malice des eaues si regarde lon a la dispositiō des voisins qui y demeurent.

¶ De la cōgnoissance du siege du lieu habitable en cōmun.

La chaleur et la froidure du lieu et la disposition de lhumeur ou secheresse le hault ou le parfōd la multitude des eaues ou lon peult veoir p leur bōte et malice des voisinages montaignes de marecz ou de paluz ou de mer la dispositiō de la terre se elle est moiste boeuse ou plaine dordures ou de pierres minereuses si monstrent la qualite du siege. Les habitās en lieux chault ont les faces noires et les cheveulx et les cueurs paoureux et envieillissent tantost. En lieux froidz les gēs sōt plus hardis et de meilleure digestion: et si la terre est moiste les gens sōt gras/charnuz/tēdres/et blācz. Ceulx q̄ demeurent en lieux secs ont leurs corps et cōplexiōs offusques. Ceulx q̄ demeurent en haulx lieux habitables sōt saine et fors et font assez labour et vivēt longuemēt. Et en lieux parfons/tout au cōtraire. Ceulx q̄ habitent en lieux pierreux ou lair est en yver tresfort/et treschauld en este: les corps sont durs et fors/et ont fortes cheveulleures ilz veillent grādement: ilz sōt inobediēs et de mauvaises meurs. Ilz sont fors en batailles/ subtilz et aguz en ars et en science. La cite ouverte en oriēt et close contre occident est saine de bon air: et celle qui est contraire ne vault riens: la dispositiō des habitās en vng pays mōstre la disposition de la terre selon sante et maladie.

¶ Des cōbes et des maisons. Cha.vi.

La grādeur de la maisō et de la cōbe ou de la court sera faicte au chāp selon la faculte du seigneur et le nombre du bestial/et la quātite des fruictz qui y seront aportez. On les fera fortes et seures garnis de fossez et de murs ou despines po᷑ les larrōs. On ne plātera nulz arbres portās fruictz en la closture des cōbes affin q̄ lamour des fruictz ne face despecer les hayes: et ny fera lon point croistre les arbres / mais tous seront ordonnez a la force de la closture / et de la delectation des seigneurs qui requierent force et beaulte es villes et aux maisons ou ilz habitent.

¶ Des puys et cysternes Chap.vii.

Se il ny a fontaines ou rivieres es lieux ou lon habite lon fera vng puys au moys daoust ou de septēbre en lieu cōvenables loig de toute ordure de fiens ou de palus / et de toutes pourritures. Quāt lon faict venir leaue dailleurs lon doit estre diligēt de forger le receptacle / affin q̄ la paovre veine si se procure suffisance deaue. Ou nous userons de cisternes nous mettrōs anguilles et poissons de eaues doulces qui pour leur mouvement remuerōt cōtinuellemēt leaue/ et la garderōt de corrompre. Ou nous userons deaues de fleuves cest bon davoir petites cisternes a sablon qui les purgent de leur nature terrestre / et les esclarcissent et embellissent.

¶ Des matieres des maisons. Cha.viii.

Les fondemēs des maisōs doivēt estre plus larges q̄ les paroys / et doivēt estre parfōdz iusq̄s a la terre parfonde. Et si ny en a point il suffira de

les mettre en pfond tāt cōme la quarte partie de la maisō sera haulte. La grauelle q̄ faict stribeurs ou gresille en la main quād on la tiēt ou q̄ ne laisse poīt ordure en vng drap blāc net quād on la gette dessus est noble & bōne pour massōner en deux parties: en telle grauelle on mettra la tierce partie de chaux & se on y met autāt dūg cōe dautre ce sera tresfort cyment. En grauois de eaue se on y met la tierce ptie de pouldre de tuille ou de craye la fermete de loeuure si sera merueilleuse. Les bois pour les edifices sont tresbōs q̄ sont taillez et coupez en nouēbre ou en decēbre / & par especial se on les trēche premieremēt oultre la moelle/et les laisse lon par aucūs iours tous droitz sur la racine. Ceulx q̄ sōt prins en mōtaignes au regard de midy sont tresbons & de grand duree. La pſence du seigneur faict grād prouffit a la terre gaignable: car il la faict labourer: & q̄ laisse sa vigne/sa vigne le laissera. La gloutonnie des laboureurs et leur mauuaistie ne craignent rien fors la poincte du seigneur et sa cautelle.

¶ Cy commencent les rigles de la matiere du secōd liure. Et premieremēt de la qualite des terres / et de la diuersite des champs. Chap.j.

La terre est merueilleusement froide & seche/mais par aucunes choses estrāges on la chāge bien. Lon doit querir en terre secōdite/plātureusete/ & q̄ les mottes ne soyēt blāches/ne nudz/ ne mesgres de sablon/ne de miption daultre terre ne seulle craye/ne graueleuse/ ne pierreuse/ne salee ne amere/ne hulleuse/ne en vallee trop obscure/mais soit de grasses mottes presque noires q̄ se puissēt couurir de leur ppre herbe/& q̄ ce q̄ elle portera ne soit rongneux ne turd ne trop sec de nature. La terre pour fromēt est bōne q̄ naturellemēt porte hyebles iōcs/grasses herbes/roseaux grās tresfles buissons gras/prunes sauuages/ segue & mauues/& telles herbes q̄ mōstrēt q̄ la terre est bōne & plātureuse p la largeur & gresse de leurs fueilles. La terre est bōne aux vignes q̄ est deliee & pouldreuse/et qui gette les gettōs beaulx & resplēdissans/& q̄ dōnēt longs & plātureux sarmēs/& q̄ ne sont ne febles/ne mesgres/ne chetifz/ne lāguoreux ne torteux. Le siege de celle terre ne doit pas estre si plein q̄ face assemblee de eaues dedēs: ne si roide q̄ toutes eaues sen fluēt: ne si tres haulte q̄ sente trop les tempestes de froideur ou de chaleur/mais doit tenir le moyen en atrēpance et mesure. En froides prouinces le champ aura regard a orient/& a midy: & en chauldes a septētriō. La partie basse de la terre est grosse & froide: & celle denhault en la superfice et en la pleine mesgre deliee & chaulde. Et sōt quatre manieres de chāps. Lūg est satif et semable. Lautre est cōsite. Lautre cōpaistre et lautre nouable. Le satif cest vng chāp q̄ lon seme chascū an q̄ est gras. Tout chāp qui est chauld et moiste & mol par dessus & bien euaporable et leger a labourer/et qui aporte grand fruict est bon. On doit eslire champ gras et delie qui soit de peu de labour & de grand fruict. La tierce est la pire qui est seche et mesgre et froide. La terre seche et brehaingne par trop grand ardeur sallee ou amere ne recoit point demandemēt. Mais celle q̄ par trop grād humeur ne porte point est bien amēdee par fosses q̄ lon faict a lenuiron. Les costieres des mōtaignes sōt seches & mesgres/& leurs vallees sont grasses & moistes pour lhumeur q̄ en descend aual: & pource telz chāps doiuēt estre fossoyez p les costez affin q̄ la gresse demeure es fosses/& se ne fault poīt fossoyer les mottes pource q̄ se les eaues venoyēt en trop grād habōdāce elles empor-

feroyent la terre remuee tout aval avec la semence. Le champ noual est celuy qui est premieremẽt ramene au labourage ou qui retourne en sa premiere vertu par le repos dung an ou de plusieurs. Chãp trop pouldreux si nest pas bõ pour plãter: car la plãte requiert lieu de ferme continuite ou elle se enracine & florist & faict fruict.

Des arer/fouyr/& labourer. Cha.ij.

Ilz sõt quatre pffitz vẽdãs de arer & fossoyer: cestassavoir quand la terre en est ouverte & faicte egale/ le chãp en est nesle et en est assubtillie. Lon doit garder q̃ le chãp boeux ne soit are/ne celuy aussi q̃ est trop sec: car lon dit que la terre qui est trop boeuse traicte ne se peult demener tout au long de lãnee: & la seche est trop laborieuse/& ne peult estre faicte menue cõme elle doit: & se le chãp sec de long tẽps est moiste pour aucune legere pluye q̃ est cheue on le doit arer: car on dit q̃ il est faict brehaing par troys ans. Chãp fort & glueux plein de mauvaises herbes demãde quatre foys estre are. Chãp plein q̃ a la terre nue & subtille est cõtent destre are tãt q̃ lon vouldra. Chascune airee si adiouste au fruict aucune chose selon la proportion de son nõbre & le prouffit est plus grand q̃ le labour: & si le labour est plus grãd q̃ le prouffit lon doit tout laisser. En lieux secs du chãp lon taille plus meur: et en lieux vers on taille plus tard. Qui en airãt laissent terre crue entre les fosses et les rayes il faict preiudice au fruict et diffame la gresse de la terre: car vng peu de terre bien labouree apporte mieulx q̃ trop grãd abondãce de terre qui est delaissee. On prẽdra garde q̃ on ne laisse entrer les rivieres en terre nõ remuee/& doit on casser les mottes a mailletz: les choses de dedens se perdent qui ne laboure celle de dehors. Si le chãp est pierreux lon fera mõceaulx de pierres en les cueillant/& les mettra lon hors de la terre si en sera le chãp purge: & y pourra lon arer lõces herbettes et feuchieres: et les mauvaises herbes serõt vaincues par souvẽt arer au moys de Juing ou par semer lupins sont ramenez a neant.

Des semailles. Chap.iij.

En terre froide on fera hastivement les semailles dautõpne/affin q̃ les bledz ayẽt aucune force avãt yver. Mais en chaulx & gras lieux lon pourra bien atẽdre/affin q̃ les semẽces ne soiẽt grevees de mauvaises herbes. Et le chãp trop moiste sera seme en printẽps/auquel par especial lon mettra feves & lin: car quãd lon ostera les racines lõ en traira les humeurs superflues. Toutes choses semees en printẽps si seront semees plus meuremẽt en lieux chaulx/& plus tardivemẽt en lieu froidz. La semee dautõpne tout au cõtraire. Les chãps mesgres serõt semez plus tost: & les gras plus tart. Chãps pleins deaues serõt semez plus hastivemẽt en autõpne. Si le chãp tresgras & plãtureux nest seme vne fois ou plus chũn an il luxuriera en faisãt diverses herbes q̃ ne serõt pas legerement ostees. Ilz sont deux choses en chũne semẽce: cestassavoir la vertu formative que elle a du ciel: & la substãce formelle qui forme la figure en la plãte & les mẽbres de la plãte. Toute semaille doit estre faicte quand elle a plus grãd ayde du ciel: & ce est au premier eage de la lune: car elle alors ayde de chault & de moisteur/& de la lumiere du soleil quil vivifie & de la lune avec. Toute semaille qui est faicte quand le soleil va du signe du mouton a lescrevice est parfaicte: & les autompnelles qui feront racines si seront remuees en deue quantite de leur substance. Celles aussi de printemps qui getterõt en la matris de la terre si bourton-

nerōt lors/ ꝛ le soleil attrēpe qui leur ayde-
ra les fera germer/ ꝛ floriront auant le tēps
de sec este. Lon gardera biē q̄ lon ne gette se
mēce oultre mesure au chāp/ ꝛ se on le faict
le fruict en sera mesgre ꝛ de petite suffisan-
ce: ꝛ doit on prēdre garde q̄ les semēces q̄ lō
vouldra getter en terre ne soyēt corrōpues:
mais soient tresbōnes/ et ne passent point
plus dung an. Toutes semēces ꝛ tous la-
bourages doiuent estre bons ꝛ nobles ꝛ cō-
mectz ꝛ gette en telz terres celles que tu au-
ras esprouuez: car lon ne doit point auoir
esperance es nouuelles especes de semēces
se elles ne sont par auant esprouuees. Les
semēces forlignent plus tost en lieux moi-
stes que en secs. Toutes manieres de pota
ges peuent estre semez en lieux secz/ mais
la feue seulement doit estre semee en terre
moiste combien quelle puisse estre en lieux
attrempez/ mais toutesfois se la secheresse
a este longue elles se garderōt aussi bien en
champs comme en greniers.

¶ De leaue des plantes. Chap. iiij.

Leaue q̄ est meilleure pour arrou-
ser champs ꝛ meurir les fiens est
leaue de palus ou de fossez qui est
assemblee de pluyes ꝛ de rousees. Leaue de
pluye aussi vault aux plantes ꝛ de fontai
nes quād le soleil les aura eschauffeez.

¶ De labourer ꝛ cultiuer les chāps
ꝛ les plātes du fumage ꝛ de limmu-
tation des plantes. Chap. v.

La substance de la plante qui
naist est chāgee ꝛ alteree gran
dement de trop moiste ꝛ gras
fiens et de la pourriture/ et la
saueur du fruict en est muee et empiree: et
telle plante en est rēplie de supflues fueil-
les ꝛ molz rainceaulx sās prouffit. Tres
bon fiens est de tous oyseaulx/ et de bestes
a quatre piedz qui est en voye de corruptiō
et na pas encore perdue sa chaleur ne est se-
che. Le fiens change ꝛ mue la nature de la
plante plus que ne faict la viande la beste
qui en est nourrie. La nature des plantes
est mieulx muee par fiens que par autre
maniere. Terre moiste et froide est tresbiē
amendee par ardeur ꝛ tiges par leurs cen-
dres/ ꝛ quād lon gette le fiens sur le lieu le
faict tendre et abonder en humeur: lon es-
prandra cendres en chāps en lieu de fiens.
Le fiēs qui aura este repose par vng an est
prouffitable ꝛ ne fera nulles herbes/ mais
celluy q̄ est plus vieil ne vault riēs. Vieil
fiēs faict aux prez plātez dherbes. La pur-
gatiō de la mer se elle es esleuee des eaues
doulces ꝛ meslees auec autres choses vaul
dra fiens. Les champs doiuent estre plus
espes fumez en costieres q̄ en plain chāp: ꝛ
moins en decours de la lune: ꝛ ne fera lon
plus de mōceaulx de fiēs aux chāps q̄ lon
airera la iournee. On ne doit pas fumer
trop ensemble/ mais plusieurs fois petit a
petit. Chāp plain deaue veult plꝰ de fiens
q̄ le sec. Si tu as deffault de fiens tu met-
tras trop biē croye en lieux sablonneulx: ꝛ
en lieux pleins de croye et trop espes tu y
mettras sablon: ꝛ en lieux froidz tu y met-
tras argille. Ces choses prouffitent aux
bledz/ ꝛ fōt belles vignes/ ou tu y mettras
et semeras lupins que quād ilz seront ve-
nuz a crescence seront retournez et remuez
auec la terre. ¶ La boe ꝛ le fons des paluz
faict le chāp gras ꝛ plātureux. ¶ La meil-
leure nourriture des plantes est le fiens
trēpe en palus: ꝛ pourriz en humeur pour-
rie et meslee auec cōuenable estrōg. ¶ Les
champs des costieres doiuēt estre remuez
es parties denhault bien grādement ꝛ sou
uent: et au millieu peu et a tart: ꝛ non point
es parties daual.

Daucuns principes des plantes/
et de leurs operations.
Chap. vj.

Sept choses sont sans lesquelles q̃lcõq̃ plãte ne naist. Cest assauoir troys chaleurs du cercle du ciel du lieu & de la semẽce. Et troys humeurs de la matiere semable de la terre de la pluye q̃ y chiet & lair cõtenãt. Les oeuures de la plãte sont de vser de nourriture croistre & engẽdrer. Le ventre des arbres de la terre ou ilz laissent toutes leurs ordures & y fichẽt leurs racines aual en terre affin q̃ elles succẽt leur nourriture cõe de lestomac: car se ilz les espãdoyẽt enhault en la plaine terre ilz secheroyẽt tantost. Cest chose certaine q̃ les arbres ne cressent pas tousiours tãt cõe les racines sont dedẽs terre tenãs/mais toutes choses ont certain terme de leur grandeur entre deux termes de tresgrãd & tres petit en sõ espece. Les plãtes prẽnẽt le's nourritures en succant lhumeur par les ꝯduitz deliez euaporans & attrayãs: & de ce q̃ est esleue par dehors & traict enhault p lesperit ilz froment en bourtiõs tout ce q̃ ilz engẽdrẽt. Les plãtes q̃ ont chauldes racines cleres & euaporeuses attrayẽt plus de nourriture q̃ elles ne peuẽt digerer. Et po'ce ilz font fruictz q̃ pourrissẽt voulẽtiers q̃ nẽ oste lhumeur superflue. Toutes plãtes q̃ ont grãd moelle sõt nourries p ꝯduitz poreux mõtãs tout droit enhault. La multitude des racines viẽt de grãd abõdãce de nourriture & chale' du soleil q̃ touche larbre de toutes pars: q̃ esmeult le ius/& le trãsporte aux extremitez. La chair ou la poulpe du fruict est cree & produicte de nature affin q̃ la semẽce cheãt en terre soit fumee ꝯuenablemẽt & en viẽnẽt plustost a ꝯualescẽce. Les arbres aucunesfois portẽt fruictz: mais les vngs laissẽt a porter p defaulte de nourriture & po' la vertu q̃ est toute espuise si ne peuẽt pas suffisãmẽt nourrir le fruict/et les raiceaulx se ilz ne se reposẽt en reprenãt leur vertu. Toute plãtes q̃ naist de semence viẽt de sauuage racine/& passe p la souche/& les raiceaulx affin q̃lle acquiere la vertu de tout larbre: & q̃ il puisse engẽdrer son semblable. Quãt vne racine est trẽchee plusieurs en naiscẽt souuẽt q̃ nourrissent la plãte en lieu delle. Si lõ trẽche aucũ arbre vieil ou trop halle & vse il bourtõnera laschemẽt & feblement: ou ne fera q̃ herbes ou chãpigneaulx. Arbres sauuages sõt plus de fruict/mais ilz sont moindres & plus aigres pour la secheresse de la nourriture. Les frãcs en sont de moindre nõbre/mais ilz sõt pl⁹ grãs/meilleurs/& plus doulx pour la cause cõtraire.

Toute plãtes masle porte plustost q̃ la femelle pour la chaleur plus fort mouuãt: et sont leurs fueilles plus estroictes pour la secheresse du masle. Aucunes plãtes empeschẽt les autres en generation & en fruict cõme corillus & choulx empeschẽt la vigne: & la droe empesche le bled: & le noyer ẽpesche presq̃ to⁹ autres po' la merueilleuse amertume de luy: si y cõuient bien prẽdre garde.

Toute plãtes a necessite de quatre choses. Cest assauoir de lhume' seminalle terminee de lieu cõuenable deaue ou de humeur attrẽpee nourrissant & dair proportionne. Les plãtes en chauld tẽps cressẽt en lombre de la nuyct/& deuiẽnẽt molles en la ferueur du soleil. Les plãtes en yuer assẽblẽt toute leur humeur es racines: laquelle ilz espãdẽt par les rainceaulx en tẽps deste en les croissant. Toutes choses q̃ naiscent en la plaine de la terre viẽnẽt de vapeurs par dessoubz mõtãs en la superfice de la terre. Les fruictz des montaignes sont plus sauoureux q̃ ceulx des vallees: pource q̃ la digestion est en eulx mieulx accomplye.

Des parties des plãtes. Chap. vij.

Le ius est vng hume' attraict par les ꝯduitz de la racine & termine par la chaleur digestiue & la sem-

blãce de la plãte pour nourrir les racines & sõt semblables a la bouche quãd a traire la nourriture:mais pource quelles gettẽt par vne infusion la chaleur viuifiãt toute la plante/elles ont toute la semblance du cueur. Les moelles sont es plantes cõme lanucha aux bestes. Les neux sõt crees en toutes plãtes q̃ ont moelle largement/ & q̃ sont cõcauces pour retenir la nourriture & lesperit dont il les cõtient viue & croistre iusq̃s a tãt q̃lles serõt digerees cõuenablement. Les escorces sont aux plãtes cõe le cuir es bestes:nõ pas de la couuerture des veines / mais de lhumeur terrestre hors boutee a la supfice de larbre engẽdree. La matiere des fueilles est humeur eaueuse non pas biẽ digeree/mais meslee aucunement auec la lye terrestre desquelles nature q̃ est sage deffẽd son fruict de lardeur du soleil supflue. La matiere du fruict est vne vapeur seche vẽteuse pour pperuer & tenir en duree lespece des plãtes: & est engendree de lame vegetatiue. La substãce des fleurs est engendree de lhumeur parfaictemẽt digere qui sauance deuãt le fruict par la ferueur bouillant.

De la plantation & generation des plantes. Chap. viij.

Aucuns arbres & autres plantes sont engendrees plãtees. Les autres sont de semence. Les autres par soy de la commixtion des elemẽs/& de la vertu du ciel. Les rainceaulx q̃ viẽnẽt plãtez sans racines silz sont de ferme substãce / on les trẽchera par aual quãd on les vouldra plãter por traire plꝰ diligẽmẽt la nourriture. Larbre de q̃ la semẽce est foible viẽt mieulx de rainceaulx ou de racines q̃ de semẽces: et en croist mieulx. Plãtes moistes & pleines deaues & molles en q̃conq̃ maniere q̃lles soyẽt fichees en terre se reprẽnent tãtost et sõt racines. Quelconq̃s plãtes chauldes cõbiẽ q̃lles soyẽt dures se leurs rainceaulx sont fichez en terre ilz reuiennẽt pource q̃ leur chaleur attraict fort leur nourriture. Les rainceaulx darbres de ferme substãce valẽt mieulx pour plãter quãd ilz sõt arrachez q̃ quãd ilz sont taillez: pource q̃ ilz ont les conduictz mieulx ouuers pour attraire leur nourriture: & ceulx q̃ seront de molle substãce serõt trenchez de trauers et non pas entour. Toutes plãtes q̃ portent fruictz/secs/chaulx/& aromatiq̃s / sõt plꝰ ppremẽt plãtees en mõtaignes. Et ceulx q̃ ont fruict ferme & moiste sont mieulx en vallees plantees ou semees. Arbres q̃ ont petite & foible semẽce peuẽt estre plãtez de semẽces & de rainceaulx: & viẽnẽt en cõualescẽce: mais il y a plꝰ grãd peril en plãtation de la semence: et si attend on trop: et si en viẽt plãte sauuage: mais elle viẽt plus tost de rainceaulx/& si en viẽt frãche se ilz sont prins en arbre franc. Les arbres qui portẽt grãd semẽce & forte viennẽt mieulx de la semence que des branches. Arbres q̃ ne portent point de fruict viennent seulement des rainceaulx ou des plãtes arrachees. Si le chãp que lon veult semer nest bien asseur de bestes rongeãs on nourrira en aucun lieu cloz p deux ans rainceaulx ou semẽces en terre doulce deliee & dissoulte et aucunement fumee. Et puis on les transportera es lieux qui serõt cõuenablement a ce disposez. Toute plãte nouuelle est aydee de souuẽt fouyr / & de arrouser en tẽps chaulx. On doit garder espaces entre les arbres/et entre les vignes selõ la grãdeur des arbres et la coustume des terres bien approuuees. Toute plante en lieu sec ou en declin doit estre plãtee plus parfõd/ et en lieux bas moistes moins parfond. Si lon plãte en terre crayeuse on y meslera du sablon: & en sablon on meslera craye: et

en la mesgre habondãce de fiẽs. Quãd on trãsplãtera vne plãte de place en autre on luy donnera autel regard du ciel cõme elle auoit auãt. Quãt on mect vne plãte en la fosse on trẽchera ce q̃ sera blecie en la racine. Et doit on bien regarder que la terre ne soit trop molle/ne trop seche: & vauldra mieulx prẽdre sur le sec que sur le mol. Et es lieux arez & mõteux on plantera auant yuer. Et aux valees en printẽps. Mais aux lieux biẽ attrẽpez en chascun diceulx tẽps. Si lon veult semer arbre on doit eslire semẽces tresbonnes/& en ianuier on les mettra non pas plus de quatre doigtz en parfõd soubz terre. Et si le lieu est chauld et sec on les pourra mettre en octobre. Les rainceaulx que lon plãtes sãs racines sõt mieulx plãtez en mars q̃ en autre tẽps: pour ce q̃ la verte humeur & le ius est ia feru en lescorce. Ou aussi en octobre quãd lesperit viuifiãt de la plante ne sest pas encore reboute es racines. Le rainceau q̃ lon veult plãter ne doit point estre tuẽrd ne greue en riẽs/mais sil est de dure & ferme substance bõ sera de fẽdre la tige aual/& y mettre vne pierrete. Les raiceaulx q̃ lõ doit plãter doiuẽt estre biẽ beaulx & resplẽdissãs & pleins de humeur & de beaulx bourtõs/& plusieurs oilletz/et tous ramenez a vne matiere. Si les raiceaulx q̃ lõ veult plãter sõt trop lõgz on pourra couper les sõmetz quand on les mettra/& laissera lon cõuenable longueur cõe en saulx/vigne/oliuier/& telz arbres.

Des entes. Chap.ix.

De toutes entes les meilleures sont de enter semblable en semblable: cõe poirier en poirier/vigne en vigne. Il nest pas bõ de enter sur dur trõc: car il ny peult enuoyer les veines radicales: mais bõ est de celluy ou il y a peu de durte & grãd ius. Les gettons q̃ lon doit enter soyẽt pleins de ius & nouueaulx a plusieurs bourtons gros et espes/& puis detrẽchez en larbre de la partie dorient mieulx q̃ dautre pt. La diuersite des põmes & des poires & dautres fruictz viẽt de lẽte des arbres dune espece. Lente es grãs arbres qui ont grosses escorces et grasses sera faicte entre le boys & la pmiere escorce: & es delitez len fendra le trõc. Et cõbiẽ q̃ lon puisse enter en plusieurs tẽps toutesfois le meilleur temps est quãd les oilletz se prennẽt a mõstrer/mais arbres q̃ fluẽt gõme doiuẽt estre entez auant que la gomme ysse. On ne peult enter au morceau fors que quãd lescorce est desseuree ia du boys. Cest tresbien q̃ le morceau trenchie dune part soit mis/& q̃ le sommet de la verge soit laisse iusq̃s a tãt q̃ il appaire q̃ le morceau soit reprins. La plante entee prent sa nourriture de la souche: & tãt que puis q̃lle est venue elle seuffre peu ou neãt que le tronc bourtonne ia par dessoubz les neulx. Toute ente de tant quelle est plus bas elle vault mieulx/car le fruict en est plus franc/& en vient mieulx.

De la medicine des arbres/& de la terre. Chap.x.

q lõ trẽche ou fẽd les racines des vieulx arbres & lõ met pierres en la fente elles tirẽt mieulx leur nourriture: & aucunesfois ceulx q̃ estoient brehaignes deuiẽnent planctureuses. Jeunesse retourne aux plãtes enuieillies par la trẽche des raiceaulx se ilz nestoiẽt auãt venuz a la derniere vieillesse. Toute plãte frãche qui la laisse a cultiuer deuiẽt sauuage: par especial si elle est en sablon ou en grauois: & toute plãte sauuage deuiẽt frãche q̃ la laboure. Le labour & lart dafranchir larbre sauuage est de retourner fumer et arrouser/attremper et amesurer la terre a la nature de larbre: & en retrenchant les superfluitez et espines/et a enter. Tou

tessois q̃ le champ sera en male disposition le sage laboureur le mettra en bonne. On extirpera en chãp noual qui le vouldra ramener a point/ & arrachera lon males herbes sauuages / & racines q̃ succẽt lhumeur de la terre & du champ. Le champ noual est plantureux par plusieurs ans / et puis on mettra du fiens se il doit demourer et estre plãtureux. Ou se il nestoit gras on le doit laisser reposer/ & par especial quand auec la substãce herbale et pleine de paille les plantes qui y sont semees sont cueillies ou arrachees auec les racines. Quant lhumeur est attraicte par les semences/et les plãtes aussi lesperit viuifiant du chãp la terre en est destruicte. Et quand elle se repose p certain tẽps il y retourne de rechief plus tost a lune & plus tard a lautre: cõme vng chãp est plus gras q̃ lautre. Toutes choses qui se parfont a labour & vertu despendue se ilz ne se reuiennent par entrepris repos ilz se dissoluent & corrompent. Si necessite contrainct desperer aucune chose de terre salee on la semera ou plãtera apres autompne/ affin q̃ sa malice soit ostee ou corrigee par la pluye dyuer: et aussi on y meslera aucun pou de terre doulce ou de grauois de riuiere se on y veult faire vergiers.

¶ Des garnisons. Chap.xj.

En terre de croye qui tũbe voulentiers / les fosses seront peu pendans: mais en terre rouge/ glaireuse/ ou argilleuse qui ne chiet pas de leger/lon les fera plus pẽdãs. En lieux ou garnison est necessaire / cõme en vignes/ou autres plusieurs lieux on fera plantes seulemẽt despines. Et ou il ny a pas si grãd necessite/et lon na pas habondãce de boys pour ardoir & pour edifier/on les fera darbres tant seulement. Quãt on faict aucune plantation darbres ou despines pour hayes / on les couppera empres terre quãd ilz auront deux ans pour bouttonner & espessir les hayes.

¶ Cy cõmencent les rigles de la matiere du tiers liure/ qui sont des greniers/ des grains / et des semailles.

Chapitre premier.

Greniers doiuẽt estre frois/ venteux/secz/ & loingz de toutes humeurs & punaisies / & estables: et le midy leur doit estre au contraire. Il nest riens plus prouffitable pour garder bledz q̃ est le mettre bien sec en greniers: & q̃ aucunesfoys on les chãge de lieu en autre pour refroider. Le lieu ou les fromẽs sont mis ne doit pas estre trop violẽt en froid ne en chauld: car po[r] ces deux causes il se corromp. Si lon seme potages trop tard on les doit auãt trẽper en eaue de fiẽs pour les faire germer pl[us] tost. Tout grain q̃ naist en terre grasse est plus gras et plus nourrissant & plus pesant q̃ celuy qui naist en terre mesgre. Fromens & autres grains se delectẽt en champ patent & ouuert/ et les vmbres leur griefuẽt. Le fromẽt forligne souuẽt en lieux moistes & pleins deaue/et se cõuertist en auoine & en droe. Le fromẽt des costieres est plus fort en grain / mais il vient moins a la mesure. Tous grains fors q̃ milet sont plus longuement gardez es gerbes q̃ batuz. Toutes choses semees en temps deste demandent terre dissoulte & redoubtent craye: mais la seulle milique ne la redoubte point.

¶ Cy cõmencent les rigles de la matiere du quart liure des vignes. Et premieremẽt de aucunes choses cõmunes. Chap.j.

Combiẽ q̃ lõ trouue plusie[ur]s diuersitez de vignes/ toutesfois chascũ doit tenir la coustume de sõ pays/ ou autrement il aura deffault de laboureurs q̃ les font. La vigne demande le ciel

de moyenne qualite & mieulx tiede q̃ froide: et sec q̃ pluuieux: et doubtent vent et tempeste. Le vent de galerne faict vignes plãtureuses: et le vent de midy les anoblist/ si est doncques en nostre pouoir plus de vin et meilleur. Les chãps portent pl⁹ largement de vin / mais les costieres le portent plus noble. En lieux froidz on plãtera vignes par devers midy: & en lieux chaulx par devers septentrion/ & en lieux attrempez par devers orient et occidẽt. Les lieux muent souuẽt la nature des vignes/ et pource lon appareillera leurs especes selon leurs commencement. On mettra en lieu plains vignes q̃ soustienẽt vẽtz tẽpestes & bruynes. Et es costieres vignes q̃ soustienẽt ventz & secheresses: & en chãps gras / gresles vignes & plãtureuses: & en lieux mesgres vignes portãs ferme boys: et en lieux froidz & pleins de nuees celles q̃ sauãcent de porter auãt yuer/ ou celles qui florissent plus seuremẽt de durs raisins entre chalinés: en lieux vẽteux celles q̃ sont plus tenans. En lieux chaulx celles qui ont plus tẽdre grain & moiste. En lieu sec celles qui ne peuent porter pluyes. On doit eslire les vignes q̃ par le tesmoing de voisins ayment les lieux contraires a ceulx ou elles ne peuent durer. La plaisant contree et seraine souffrera toutes manieres de vignes. Le sage hõme aymera celles qui serõt esprouuees: et les mettra en telz lieux ou elles pourrõt ensuiure celles dont elles sont leuees et prinses. La terre po² mettre vigne ne doit estre espesse ne dissoulte ne trop chestiue/ ne trop fumee/ ne champestre/ ne trop roide/ ne seche / huilleuse/ salee / ne amere/ mais doit estre & tenir le moyen entre ces qualitez & plus prouchaines a la haulte q̃ a la basse. Nous eslirõt pour vignes rudes chãps & par especial sauuages. La pire de toutes est celle ou il y aura eu vignes vielles. Et se il en est necessite on dissipera premierement les racines de la vieille vigne par plusieurs araisons & diuers labourages. Tout le lieu q̃ on deura planter sera par auant deliure de tous empeschemens affin que la terre fossoyee soit apres foulee par souuent y marcher.

De selection des plantes de la vigne. Chap.ij.

Les plãtes des vignes q̃ sont trenchees en octobre ou en mars de la vigne sõt meilleures q̃ toutes celles q̃ sont cueillies en autres temps. Si tu veulx planter en terre bien mesgre vignes ne prent pas sermẽs de trop grasse vigne. Les sermẽs que lon veult planter doiuent estre esleuz de vigne moyẽne de cinq ou de six oeilletz yssus hors de la vigne vieille. Nous ne prẽdrõt point les sõmetz de hault par especial quãd nous vouldrõs planter la vigne en arbres/ mais encore le getton q̃ viẽt du dur ne doit point estre prins pour portant fruict. Le certain signe est q̃ la vigne soit plãtureuse se daucun dur lieu elle auãce le fruict & remplist les rainceaulx de fruict qui sourdent de tous costez. On ne peult scauoir que la vigne soit plantureuse pour vng seul an / mais pour quatre ans on congnoist la vraye nature et la noblesse des gettõs. Le nouueau brãchon q̃ na riẽs de viell ou les neux sourdent espes doibt estre esleu et prins pour planter.

Des rigles de la plantation des vignes. Chap.iij.

Se la terre est grasse on laissera plus grans espaces entre les vignes: et se elle est mesgre on la laissera moindre: car toutes vignes ne se plãtent pas dune maniere: ne vng an ne oste pas lesperãce de la vigne. Mieulx sera de planter vigne en lieux eauculx apres yuer: et en lieux secs auãt yuer & les gettõs en serõt gouuernez.

De lincison et de lente de la vigne. Chapitre .iiij.

Le troc de la vigne q lon veult enter doit estre esleu ferme et fort qui ait habondace de force pour nourrir lesperit/et nait en soy quelque vieillesse ou autre ieunesse/affin que il ne seche. On entera la vigne dessoubz terre ou empres terre: car elle se repret a peine quand elle est entee dessus terre. Les gettos doiuet estre fermes/rods/espes/et auoir plusieurs oeilletz/et deux ou trois neux en suffisat a lente. Quant la vigne sera entee on la fouyra tresbie/et sera defendue du soleil et du vent par aucune couuerture. Quant la chaleur du teps assault la vigne entee lon y deura mettre au vespre vng peu de doulce humeur petit a petit. Quat le germe d la vigne entee se pret a croistre on le doit soustenir dau cune ayde de eschallatz/affin q aucu mouuemet ne le casse po sa tedreur et ieunesse.

De tailler les vignes. Chap. v.

Les vignes doiuent estre taillees en lieux froidz apres yuer: et en lieux chaulx/et en lieux attrepez deuat et aps si se peult faire. On ostera les semences tors et febles et neez en mauuais lieux: et en lieux plus gras et plus gros lon pourra estedre les vignes plus hault: et en lieux mesgres ou en costieres plus bas: on deura laisser le nobre des sarmens plus ou moins selon la vertu de la vigne au soleil. Les vieilz sarmes ou les fruictz du pmier an aurot pendu serot tous retrechez/et les nouueaulx serot laissez fors q les chetifz et de nulle valeur. Les vignes de peu de fruict ou il sourt assez de neux serot estroict taillees: et celles q aurot grans espaces entre leurs neux seront taillees plus larges. On doit cosiderer troys choses quand lon voudra tailler: cestassauoir lesperance du fruict: la succession de la matiere: et le lieu qui le garde. La vigne q est plustost taillee bourioe plustost et gette plus de fermes et plus gras: et celle q est pl tart taillee faict aucu cotraire: car elle viet plus tart et faict plus de fruict. On taillera la vignes plus estroit aps bones vedeges: et apres petites vendeges plus larges. Il prouffite gradement aux vignes/et par especial aux nouuelles quad on les a deslieez/et lon retrenche les racines qui sont sans prouffit que elles gettent en parfons.

De fouyr les vignes. Chap. vi.

On doit fouyr les vignes auat que les oeilletz engrossisset: car se loeillet de la vigne est ouuert/et a regard au labourer on y perdra vne grosse esperace de la vedege. Cest certain q vigne florie ne doit poit estre touchee. On fouyra la vigne quand la terre nest trop dure ne trop molle/mais quand elle est en moyenne disposition et ppuldreuse. Et doit on cosiderer que toute la terre soit egalemet remuee/et par especial entour les vignes et empres affin quil ny demeure point de terre crue: laquelle chose le diligent vigneron cosiderera a la verge.

Des grappes et du vin. Chap. vii.

Si les grappes grasses et coe meures sont desnuees par les costez et les fueilles ostees/et puis cueillies par air serain et la rousee seche/le vin sera bo et se gardera bie. Grappes reluisas/et no pas grasses ne degastees/feront plus fort vin: et trop meures le ferot doulx: trop vertes le ferot vert et agu: et pleines deaues le feront eaueulx. Grappes cueillies au croissant de la lune font vin moins gardable. Le vin est blece de plusieurs causes/et est trouble comme de chaleur et de froid/de paour/de tonnerre/de mouuemens de terre/de esmouuoir le vaisseau/et de vet de midy et aucunesfois nest q vng petit et lors q vng

peu de medicine cōtraire le guerist: et aucunesfois est grādemēt greue sil luy couiēt pl⁹ forte medicine cōtraire / et aucunesfois lest tāt q̄ toute sa chaleur naturelle est entieremēt estaicte/et lors il ne se peult guerir: car au mort nulle medicine peult estre donnee.

¶ Cy cōmence les rigles du cinquiesme liure des arbres/et de leurs labourages.



Combien q̄ aucūs arbres desirēt air chault/et aucūs froid/et plusieurs biē attrēpe: et aucūs veulēt terre grasse et les autres mesgre: touteffois tous saccordēt en ce que tous veulēt terre seche sur la pleine superfice et moiste dedēs. Lon descouurera et deschaussera lō les racines des arbres en authōne / et y mettra lon aucune gresse q̄ sera attrēpee p le flux de la pluye et trāsportees deux racines couuertes: et se elle est trop sablōneuse elle receura bien craye grasse: et se elle est trop crayeuse lon y mettra du sablon. En terres grasses on esleuera les tiges plus hault/et en moyēne moins hault. Les plātes des arbres ne serōt point taillees du tēps q̄lles seront plātees iusques a troys ans aps. Lon prēdra diligēce et cure des adolescēce des plantes de les procurer iusq̄s a leur deue croissēce q̄ la tige soit diuisee en rainceaulx/en verges / et en petiz boutōs portās fruict. Et quād il viēdra en perfectiō et enuieillira/lon en trēchera toute la secheresse et supfluite des rainceaulx q̄ il ne peult pas biē soustenir auec le fruict. Toute taille darbre peult aucūesfois estre faicte des le tēps q̄ les fueilles cheent fors fors q̄ lacuisement engele iusq̄s a tant que ilz cōmencent a getter il couient attendre q̄ la bastardie nee en lherbe ou empres la souche ou les racines sourdēt ny soit laissees/ mais du tout la tailler iusq̄s aux retz. Les herbes q̄ sont ɔtraires a larbre pour la grādeur de leurs racines doiuent estre ostees du tout. Si les arbres portent fruict vermeux lon percera leurs racines de vne tariere ou le trōc sur les racines et mettra lon au trou vng coing de chesne. Quand arbres lāguissent on les dechaussera / et puis y mettra lon entour de la terre de lautre disposition.

¶ Cy cōmencent les rigles de la matiere du sixiesme liure des iardins et des herbes. Et premierement de lair/ de la terre/et du siege conuenable aux iardis. Chap.j.

Les iardins veulent air frāc et attrempe ou y approuchant: car ilz redoubtēt lieux de trop grand secheresse si on ne leur ayde de arrousement ou se ilz nont ayde de la pluye. Aussi ilz ne peuent soustenir lieux de froidure mortifiāt. Et si ne sōt ne deprouffit ne de plaisir en lieux vmbrages. Les iardins desirent terre moyēnemēt deliee et mieux moiste q̄ seche. Craye si est fort ennemye aux iardins et aux iardineurs. Herbes q̄ sōt nees en printemps en terre qui est trop dissoulte viēgnent tresbien et beau / mais elles sechēt en leste. Le pre est tresbien assis q̄ a au dess⁹ de luy ruisseau dōt il puisse aucunesfois estre arrouse par rayes ɔuenables: car le iardin assis en la doulceur du ciel/et qui est arrouse de fontaines a plaisir est presq̄ frāc: et na mestier de semer ne de labourer. Jardins desirēt terres tresgrasses/et y doit auoir en la plus haulte partie de soy aucun fumier de q̄ le ius descēde de soymesmes/et le face plātureux: et de q̄ chascune partie du iardin soit engressee chascun an vne foys quand on le deura fumer ou plāter. Le iardin doit estres pres de la maison/mais touteffois loig de laire: car la pouldre des pailles perce les fueilles des herbes / et les se-

che/et griefue. Le siege du iardin est bien
cure de qui la plaine doulcement enclinee
est arrousee du cours de leaue courant par
certaines espaces.

¶ Du fouyssemẽt des iardins. Chap.ij.



Es parties des iardins serõt
ainsi diuisees que celle ou lon
semera en authonne sera fos-
soyee en printẽps/ & celles que
nous semerons entierement serõt fouyes
en authõne affin que du benefice du froid &
du soleil ilz soient sechez. Et se on a souf-
frete de terrouer en chascun tẽps de lan la
terre q̃ est egale entre humeur et sec pour-
ra estre fouye et tantost semee quãd on lau-
ra tresbien engressee. On fera le fossoyage
du iardin premierement parfond & gros/&
puis sur luy on estẽdra du fiẽs/ & apres se-
ra encore menuemẽt fouy/et la terre fouye
auec le fiens/et ramenee en pouldre tant
comme lon pourra.

¶ Des semailles des iardins Chap.iij.

EN lieux froidz les semailles dau-
thõne seront faictes plustost: et
de printemps plus tard/mais en
lieux chaulx celles dauthõne serõt faictes
plus tard: et celles de printemps plustost.
On peult bien semer herbes toutes seules
et ensemble affin q̃ celles qui serõt semees
seules demeurẽt/& celles qui serõt meslees
seront ostees & leuees/ si cõme on les voul-
dra transplãter. Les herbes q̃ lon doit trãs-
planter seront semees espesses. & celles q̃ on
ne veult bouger serõt semees au large. On
doit regarder q̃ les semences que lon veult
semer ne soient corrompues. Et pource on
doit eslire celles qui ont farine blanche de-
dens/& qui sont plus grosses/et poisent le
plus/& quelles ne ayent plus de vng an. Il
aduiẽt souuẽt que les semences cõbien q̃l-
les soyent tresbonnes/ non obstant ce si ne
viennent ilz point a bien pour aucuns em-
peschemens des cours du ciel:et si aduient
souuent prouffit de getter diuerses semen-
ces ensemble: affin q̃ le temps qui par adue-
ture est contraire a aucune semence valle a
lautre/ et que le chãp ne demeure pas nud.
La semence est bõne de toutes herbes quãd
la lune est en croissant:et si aduient souuẽt
que la semenee ne viẽt pas a prouffit quãd
on la gette en decours. Toutes herbes ou
la plus grand partie sont bien transplan-
tees quand elles seront vng peu creues/et
la terre nest pas trop seche.

¶ De laide des iardins. Chap.iiij.

IL prouffite grandement aux
iardins se lon en oste les her-
bes nuysans toutesfois que il
en est mestier/affin quelles ne
soustraient aux bõnes leurs nourritures.
Entre les choses qui plus leurs nuisent/
cest que lon alle par dessus quand la terre
est molle. Si la terre est trop crayeuse lon
y meslera du sablõ ou grãd foyson de gres-
se/& remuera lon souuẽt la terre:& si elle est
trop sablõneuse lon y meslera fiẽs & terre.

¶ De la cueillette des herbes/des
fleurs/& des fruictz/et racines.
Chapitre.v.

LEs herbes po[ur] la viãde doiuẽt
estre cueillies quãd leurs fueil-
les sont venues a deue crois-
sance ou pres/ mais celles po[ur]
medicines serõt cueillies quãd elles aurõt
entiere grãdeur auãt q̃ la couleur se chan-
ge/& que elles cheent: les semences seront
cueillies quãd leur terme est venu et fiche/
et puis leur seche leur crue aquosite. On
prendra les racines quand les fueilles se-
rõt cheues ou quãd elles cherrõt. Lon cueil-
lera les fleurs quãd elles serõt entieremẽt
ouuertes auant que les pumpes en cheẽt.
Les fruictz serõt cueilliz quant ilz seront
accomplis auãt q̃ ilz se disposent a cheoir.

¶ Toutes choses que lon cueillira au decours de la lune seront meilleures & plus durables que celles que lon cueille en croissant: et les choses cueillies en cler temps sont meilleures que les choses en temps prochain de pluyes.

¶ Des vertus des herbes.
Chapitre.vi.

Herbes sauuages sont plus fortes q̃ les franches / et si sont de moindre quantite cōmunemēt. Et des sauuages celles des mōtaignes sōt les meilleurs & les pl⁹ fortes: et celles dont les lieux sont venteux & plus haulx sont les plus fortes / et aussi celles dont la couleur est plus teincte / & la saueur plus apparente & loudeur plus forte serōt les pl⁹ puissans en leurs especes. La vertu des herbes est affeblie cōmunement apres deux ans ou troys.

¶ De la conseruacion des herbes / des fleurs / & des racines / & des semences.
Chapitre.vii.

Herbes / fleurs / & semēces doiuēt estre gardees en lieux secs & obscurs & en sacz & en vaisseaulx bien estroictes serōt gardees / et par especial fleurs affin q̃ loudeur & la vertu ne se perdēt par exalaciō. Racines se gardēt le mieulx en delie sablon ou grauois / se ce ne sont racines qui se doiuēt garder seches / & qui mieulx se garderoient en lieux secs et obscurs. Les semēces des poireaulx / et de ciboulles / et de aucunes autres herbes se gardent mieulx en leurs casses que ailleurs.

¶ Cy cōmence les rigles de la matiere du septiesme liure des prez & boys. Et premierement quel air / terre / eaue / et siege les prez desirēt.
Chapitre premier.

Prez desirent air attrēpe en approchāt a froid & a moiste: car trop grand froidure empesche la generation des herbes / et aussi faict trop dhumeur / & de sec / & trop de chauld art toute la verdure. ¶ Il desire terre grasse po² auoir assez herbes / mais pour les auoir sauoureuses ilz la veulēt moyenne et non pas trop mesgre: car ilz la refusent. Ilz demandent eaue par especial de pluyes & de marcez chaulde & grasse / mais ilz sōt blecez deaue gelee / mais se il est bas il deura auoir cōtinuellement humeur enclose / mais celuy qui est trop parfond nest tournable a aucunes bōnes herbes / mais a herbes de palus sans saueur.

¶ Cōmēt les prez sont faictz / pcurez / & renouuellez. Chapitre.ii.

Combien que prez viēnent cōtinuellement par soy / toutesfois les faict on bien par oeuure manuelle quād on extirpe les boys et les lieux aigres / ou aplanier les champs arez / & semez de vesce de poul dre / & de semence de foyn. Lon procure tresbien prez se lon oste tous les empeschemēs qui y sont nez & naissent / & les grosses herbes aussi q̃ y sont sans prouffit sont ostees apres grans pluyes et bien desracinees. Ceulx qui plus souuēt serōt arrousez fructifieront plus / et seront sciez ou faulchez en temps et en saison. Les vieulx prez seront nettoyez de la mouce: & ceulx q̃ seront faictz brehainge serōt plusieurs fois arez et tantost seront semez.

¶ Comment le foyn est cueilly / et garde / & de son prouffit / & des boys
Chapitre.iii.

Foyn doit estre scie ou faulche en temps sec & chauld ou en serain quād on a esperāce q̃ lair doit estre chauld et durer / et

les herbes seront venues a leur deue croissence: et auront acomply leurs fleurs: et ne se prennent pas encore a secher. Foyn se garde bien a lhuysse soubz le tect ou a lair / mais que leaue ny viengne. Foyn est de grant prouffit: car les bestes labourans / et les vaches et brebis en viuent au long de lan.

¶ Cy commencent les rigles de la matiere du huictiesme liure des boys. Chapitre.j.

Boys viennent naturellement de diuers arbres: selon la diuersite de la terre et du siege de lair et aussi font ilz par labour de gens. Qui veult planter boys ou semer il doit premierement considerer le siege et la nature de la terre et de lair ou il vouldra faire boys. Et y mettre seulement les arbres qui seront conuenables a celuy lieu: et qui finablement plairont au maistre: et les mettre loing ou pres comme les rainceaulx et racines le requeront et sestendront.

¶ De la diuersite des vergiers. Cha.ij.

Les vergiers les vngs sont de herbes et les autres darbres: et aucuns de tous deux. Jardins de herbes desirent terre meigre et ferme affin quilz donnent herbes subtilles et qui plaisent fort a la veue. Les vergiers ou iardins doiuent auoir entour soy herbes de noble oudeur de diuerses manieres que ilz soyent bonnes pour delectation et pour sentir / garder / et donner: car toute souefue oudeur est plaisant a lame. Jardins veulent vers mydi et occident bons arbres et peu: et de lautre lieu apres et ouuers affin quilz nempeschent point le bon air delectable: car lombre des mauuais est nuisant: et trop de vmbre engendre maladies et empeschement de sainair corrompt la sante. Les iardins doiuent estre faictz et considerez au regard de la puissance et noblesse et richesse du seigneur. Chascun arbre es iardins des seigneurs doit estre mis en son reng sans empeschement ou absumption dautre arbres pour faire le lieu beau et delectable. Les grans arbres seront mis es iardins en distance de vingt piedz: et les petiz de dix en leur ordre. Et qui plus large le vouldra faire si le face. Arbres requierent en leurs lignes fossoyeurs: exceptez les pommiers pour plus durer / mais entre vne ligne et lautre sont prez bien seans. On ne se peult pas trop grandement delecter a superfluite aux vergiers si non quant on aura faict et acomply les choses necessaires. Haye bien verte et belle entour lhabitation du champ faict grand delectation. Il delecte moult auoir grans champs et planteures qui ayent droictes termes plaisans et bien ceintz de fossez conuenables et hayes tout entour. Et y ait arbres bons: et soyent par dedens aornez et parez de chemins conuenables: et darbres / et de fontaines / et de ruisseaulx courans.

¶ Des choses qui sont faictes entour les vignes et leurs fruictz qui donnent delectation. Chap.iij.

Grant delectation est dauoir vignobles de diuerses vignes beaulx et bien portans raisins de diuerses manieres. Aucunes choses sont escriptes et recitees des actes de plusieurs merueilles de raisins qui ne sont pas trouuees vrayes a lexperience / mais toutesfois elles ne seront pas desprisees du tout des sages oyseux / affin que par aucun aduenture la diuersite des temps et des lieux ou lignorance du non expert ne decoiue celuy qui les vouldra esprouuer. Il faict grant plaisir dauoir vins de diuerses couleurs et saueurs: qui nest pas fort a faire. Et aussi vins medicinables sont prouffitables a ceulx qui mestier en ont.

¶ Des choses qui tiennent delecta-

tion entour les arbres. Chap.iiij.

C'Est grād delectation dauoir en son lieu copie de bōs arbres de diuerses manieres: si en doit bien pēser le seignr de les y faire ablouqter & planter. Il plaist moult dauoir de diuerses manieres dentes: & auoir tout ce en belle ordre: & en vng preau diuerses entes de plusieurs fruictz: et doit garder que les arbres ne soyent tortuz/bossus/ne rongneux. Plusieurs manieres de enter se monstrent a ceulx qui espreuuent plusieurs choses. Si lon trēche vng rainceau dūg arbre portāt fruict/& on met en la trenche pouldre de choses sapatiues ou de quelconque couleur au lieu de la moelle/& lenclost on bien le fruict acquerra la vertu/et la couleur de la chose enclose.

Des delectations des iardins et des herbes. Chap.v.

Il delecte moult dauoir vng iardin bien dispose & ordōne p bon art & bonne mesure. Si y doit le seigneur penser diligēment de lauoir en lieu gras et delie ou il y ait vne fontaine qui par certains lieux enuoye ses raiceaulx pour larrouser par tout au temps de chault este: & de y mettre toutes manieres dherbes bōnes & medecinables: car cest prouffit & plaisir.

Cy cōmencent les rigles de la matiere du neufuiesme liure de nourrir les bestes aux champs.

On lācien tēps les gēs viuoiēt seulemēt des choses q̄ la terre apportoit sans labour: & apres se prindrēt a labourer des choses naiscēs des chāps labourez & cultiuez: & maintenāt ilz en viuēt & mesmes des sciences des escriptures et de artz infinitz. De toutes manieres de bestes apriuoisees en treuue lon qui sont encores sauuages.

Des cheuaulx & iumētz. Chap.j.

Qui veult acheter cheuaulx et iumētz il cōuient que il cōsidere leage: le lignage dōt il est descendu/la forme/la sante/& la mauuaistie: & y regarder biē. Lon cōgnoist leage des cheuaulx & de toutes bestes qui nont point les ongles fendus: et des cornues aux dētz: & ly scet on plainemēt. Les escallions doiuent estre ainsi gardez que ilz soyēt peu cheuauchez ou neant: & ne soyēt point aussi autremēt trauaillez: & les mettra lon deux fois le iour auec les iumentz tant seulemēt si lon en veult auoir beaulx poulains. Lon doit garder les iumentz preings nō pas trop mesgres ne trop grasses/et ne soyent point contrainctes/et ne seuffrent point de froid: & ne soyēt poit mises en lieux estroitz. Les nobles iumētz q̄ nourrissent masles doiuent auoir vng an de repos: et aller au masle lautre affin q̄lles dōnēt aux poulains copie de laict pur. Le cheual admissaire doit estre au moins de cinq ans/mais la femelle concepura a deux ans. Lō doit tenir le poulain principalemēt en lieux mōteux secs et pierreux: & suyura sa mere a la pasture deux ans seulemēt. Quāt on vouldra dōpter & apriuoiser le poulain on le touchera souefmēt en lestable & y aura freins pēduz por lacoustumer de ouyr les freins & de les veoir. On doit tousiours tenir les lieux des cheuaulx netz de iour & de nuyct: on leur fera litiere iusques aux genoulx pour reposer/& au matin on leur ostera/& leur torchera lon le doz et tous les mēbres doulcemēt. Et puis on les menera a leaue a petitz pas/& les y tiendra lon longuemēt iusques aux genoulx. Et au retour auant quilz entrent es estables on leur torchera les cuisses/& essuyera lon tresbien & sechera. Quant le cheual sera acomply en chair cōpetant il y sera te-

nu affin q̃ on le puisse plus seurement cheuaucher: car trop grãd gresse engẽdre maladies: & trop grãd mesgrete les faict estre febles. Le cheual trop fort suãt/& trop fort eschause ne doit riẽs mãger ne boire iusq̃s a tãt q̃ il aura este couuert pourmene & deliure de sa sueur & chaleur. Bõ est au cheual dauoir en tẽps chauld couuerture de toylle pour les mouches: et en tẽps froid de drap de laine pour le froid.

¶ De la doctrine & morigination des cheuaulx. Chap.ij.

Qui vouldra pmieremẽt endoctriner cheuaulx on leur dõnera au premier vng frein leger & doux de q̃ les mors soit oigt de miel ou daucũe doulce liqueur/& le mene lon doulcemẽt a la main/ et puis le cheuauche lõ sãs selle doulcemẽt: & puis apres a selle par lieux plains souefment iusques a tãt q̃ il aura acoustume de prẽdre doulcemẽt le frein leger & la selle & y aller/& si mestier est on le menera a plus fort frein par lieux & champs arez nouuellemẽt en tẽps froid: & le instruira lõ a troter pmieremẽt et puis a galoper a petiz saulx: & le menera lon par les rues ou il y aura orfeures et noises/& la le retenir dulcemẽt & non pas asprement iusq̃s a tãt que il nen ait point de paour. Quant le cheual sera bien faict au frein on le accoustumera a courre: et sera chascune sepmaine vne fois biẽ matin iusques a la quarte partie dũg millier au premier/& puis apres par plus lõgue espace.

¶ Des generalles congnoissances de la bõte & malice des cheuaulx. Chapitre.iij.

Beau cheual a grãd corps & lõg: et ses mẽbres bien proportionnez a sa grandeur et longueur. ¶ Poil bayart rouge est tenu le principal de plusieurs. ¶ Cheual qui a grandes narilles/& qui sont enflees/& qui a gros yeulx est hardy de sa naturelle inclination. Cheual qui a gros costes & grand corps/le ventre ample et pendant derriere est iugie estre de moult grand labeur & peine. Cheual qui a grans iarretz & bien estẽduz/& les costes alaigres doit estre leger & ysnel. Cheual q̃ a les ioinctures des cuisses naturellement grosses/& les espaules courtes doit estre fort. Cheual q̃ a entour les ioinctures des cuisses poil long est labourieux. Cheual qui a les maxillieres grosses/& le col court nest pas legerement enfrene bien apoint. Cheual qui a to⁹ les ongles blancs naura ia dure piedz. Cheual qui a les oreilles pẽdantes et grãdes/& les yeulx cauez est tardif. Cheual a qui les iambes de deuãt se semblent mouuoir tousiours est de mauuaises meurs. Cheual mouuant la queue hault et bas est de mauuais vice.

¶ Des maladies des cheuaulx. Chapitre.iiij.

Maladies viennẽt aux cheuaulx en la teste/au vẽtre/au dos/es cuisses/aux piedz & aux õgles aucunesfois de humeurs & aucunesfois p negligẽce & malegarde. Douleurs viennẽt aux cheuaulx par superfluite de mauuaises humeurs contenues aux veines du sang: ou de vẽtosite q̃ est entree au corps du cheual eschause par les pores ouuers/ou es entrailles de visqueuses humeurs/ou de trop mãger dorge/ ou dautre chose semblable enflant: et en est lestomac ou le ventre enfle/ou de trop tenir son orine qui enfle la vecie. A toutes ces choses remede general est que on laisse le cheual auec la iument franchement en lestable aller et venir. Sel gette en vin aigre suffisamment vault moult contre enfleure commencant et venant au doz. En plus

sieurs maladies de cheuaulx la cuicture est le souuerain remede/mais on le doit sur toutes choses garder quil ne puisse mordre la cuicture ne la frotter a autre chose: car il se bleceroit pour la mangeure / et destruiroit nerfz & chairs/ & tout iusques aux os. Plusieurs signes sont a quoy on congnoist en quelle partie le cheual seuffre: et a quoy lon peult pronostiquer se il guerira / ou se il mourra q̄ le laisse/ pource q̄ ilz sōt escriptz deuāt au traicte des cheuaulx.

¶Des beufz. Chap.v.

Ilz sont quatre degrez de leage des beufz. Le premier est des veaulx. Le second est des genices. Le.iij. est des bouettes. Et le quart des beufz. Qui veult achepter aumail de beufz il doit au premier considerer que les vaches soyent bien conuenables a porter fruictz/& mieulx deage parfaict que trop ieunes:et que elles soyēt bien cōposees / et que tous leurs membres soyent bons et gros & bien respondans ensemble. Lon doit appareiller a aumail de beufz en yuer lieux pres de mer: et en este froidz/obscurs/ et moistes. Estables de beufz doiuēt estre semees de sablon au grauois ou de pierres: & pendans aucunemēt pour en getter hors lhumeur. Et contre la partie de la glace on mettra aucuns obstacles. On gardera diligemment que elles ne soyent trop estroictement ne serues ne fort chassees & courues: et que en este elles soyent tresbien closes de bōnes hayes que elles ne soyent esmeues ne ennuyees daucunes bestelettes. Et leur donnera lon assez feurre po⁹ eulx reposer. On les menera a leaue en tēps deste deux foys le iour. et vne foys en yuer. On congnoist beufz fors & legiers et sains quant si tost que on les touche ilz se meuuent / et quand on les poingt aussi/& ont gros membres et oreilles esleuees. On congnoist les beaulx et les fors en general se tous les mēbres sōt gros & bien respondans lung a lautre.

¶Des brebis & moutons. Chapitre.vj.



N cōgnoist ouailles & moutons se ilz sont bons a leage se ilz ne sont trop vieilz ne trop pres aigneaulx et a la forme se elles ont bon corps & abōdāt/& assez laine & molle/& portent les peaulx haulx & serrez par tout le corps. La sante delles est cognue se on leur oeuure les yeulx et les veines selles sōt rouges & subtilles elles sōt saines: & se elles sōt blāches & rouges & grosses elles sōt malades / & aussi q̄ les empoigne p la peau du col/& les traict on a peine elles sōt saines/& se legerement cest signe de maladie: et aussi se elles vont hardiment sur terre elles sont saines/si elles y vont enuiz la teste enclinee elles sont malades. Les ouailles par tout lan doiuēt estre repeues droictemēt hors et ens. Les estables pour ouailles doiuent estre hors de lieux ventueux ou la terre soit couuerte de feurre et vng peu en declināt po⁹ la netoyer de lhumeur de lozine qui corrompt les laines et pourrist les ongles. La pasture des ouailles est bōne qui vient des prez secz ou des champs nouueaulx/mais celles qui viennēt de palus sont mauuaises/et celles des boys sōt dōmageables pour laines/ mais souuent semer du sel/& assez oster lennuy et la paresse des ouailles.

¶Des mouches. Chap.vij.

Mouches croissent les vnes des autres mouches: les autres dung ieune veau pourry. Les meilleures mouches sont les petites veretes & rōdes. La sante des mouches se monstre se

elles sont souuēt au labour/ ⁊ se elles sont [illegible] que elles sont est aparable et leger. Le signe des chetiues est quand elles sont horribles velues et pouldreuses.

Cy cōmence les rigles de la matiere du dixiesme liure des engins a prēdre les bestes sauuaiges.

La nature des oyseaulx de proye est que de leur nature elles vollēt seulles/ ⁊ peu ou neāt vont en cōpaignie pour ce quelles ne veulent point auoir compaignie en leur proye. Et par la nature des oyseaulx tous ceulx q̄ ilz aguettent les congnoissent comme leurs ennemys: et les sentent et sensuyent: et se mussent tant comme ilz peuent. Si oyseaulx de proye sont nourris de bonnes chairs/ ⁊ a droictes heures on ne leur faict iniure: et que on ne les enuoye point voler a oyseaulx contre leur voulēte/ ilz se departent a peine de leur seigneur. Et si le seigneur nēsuyt la voulente de lespreuier ou de loyseau de proye ains luy faict le contraire il le pert bien de leger: car ilz sont de indignante nature et se courroucēt legeremēt. On tiēdra les faulcōs en tel estat de gresse cōme ilz sont apperceuz et trouuez plus hardiz et mieulx prenās oyseaulx. Tous oyseaulx de proye sont comme de vne nature. Lon prent oyseaulx sauuages par oyseaulx sauuages apriuoisies comme par espreuiers/ par austours/ par faulcōs/ par esmerillons/ par gerfaulx/ par aigle/ par la gue ⁊ la guuette. Oyseaulx sont prins a retz par diuerses manieres: comme les anetes a la panetere/ ⁊ les grues aux retz estendues sur la riuiere/ et sur le fleuue signes ⁊ oayes ⁊ autres plusieurs oyseaulx. Et aussi a vne autre retz oayes et cannes sont prinses aux champs pres des eaues: et les coulombs ⁊ turterelles: ⁊ autres petiz oyseaulx aux parois: et aussi a arolus sont prins petiz oyseaulx de proye. Et a vne longue retz prent on les perdrix. Les oyseaulx sont prins a diuers lacz mis en terre ou sur terre: et entour les arbres et leurs nydz. Lō prēt presque tous oyseaulx a la glux: comme a vergettes: et lieures a liēs ⁊ cordes ⁊ cordellettes engluees. Tous oyseaulx sont prins a arbalestes/ a arcs/ ⁊ autres manieres. Bestes sauuages sont prinses a chiens/ a lacz/ a catoles/ a fosses ⁊ en autres manieres. Poissōs sont prins a retz de diuerses manieres: comme a la scorticaire en la mer: au trauersaire en fleuues/ en riuiere/ en viuiers et estangz: a riuales es petites eaues/ ⁊ aux grās eaues a la nef. Et aussi on les prent a vng instrument appelle zaclus: et lautre negossa. Et aussi en valleez a la cogolaire: ⁊ a la degagne. Et aussi a greilles et petites retz: et a cystes ⁊ caues/ a lamesson/ ⁊ a spadernes: ⁊ a la chaulx.

Cy fine le .xi. liure des prouffitz champestres et ruraulx.

¶ Sensuyt le .xij. liure: lequel traicte par maniere de recapitulation ou epilogue des choses qui sont plus amplement dictes es liures precedētz. Et est ordōne selon les .xij. moys de lan/affin que le seigneur ou pere de famille entende quelle delectation ou prouffit il peult auoir & faire es champs en chascune saison/ lequel liure contient douze chapitre.













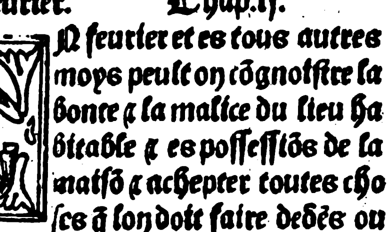
¶ Des choses qui sont a faire au moys de Jauier. Chap. j.



On peult cōgnoistre & espe cial au moys de Januier en lieux chaulx du lieu habitable/de lair/des ventz/des eaues/de la terre/& du siege/la bonte et malice/cōbien q̄ en lieux attrēpez on le puisse mieulx scauoir en autres moys. Et aussi en lieux chaulx lon peult tresbiē edifier cours & maisons/ & peult lon tresbiē trēcher arbres po^r la matiere des maisons. Et aussi peult lon nouueaulx & vieulx estronges procurez & traire aux champs/et aux vignes porter & semer feues/ cicrules/ et vesces. Et se les

chãps ne sont trop motz on les peult premierement trencher. On peult en lieux chaulx fumer vignes ꝛ tailler/ꝛ si peult on mettre sorbiers/et peschiers/noyers/agmandiers/pruniers/tresbien au lieu semer ꝛ enter nobles arbres q portent gomme ꝛ faire iardins sur terre si la terre nest trop moiste: et aussi en nouueaulx prez peult on semer vesces et autres semences dherbes ꝛ trencher perches de saulx/iõcz/et cãnes pour les vignes ꝛ boys/ꝛ toutes manieres darbres tant francs comme sauuages pour soy chaufer. Lon peult aussi a ce moys faire tous vaisseaulx pour vser chars et charretes/et toutes choses necessaires a hostel quelconque temps qui face: et achepter toutes bestes priuees/ꝛ prẽdre les sauuages/ꝛ porter les mouches de lieu en autre.

¶Des choses a faire au moys de feurier. Chap.ij.



En feurier et es tous autres moys peult on cõgnoistre la bonte ꝛ la malice du lieu habitable ꝛ es possessiõs de la maisõ ꝛ achepter toutes choses q lon doit faire dedẽs ou entour lhostel ce q on pourra biẽ faire On peult aussi porter aux champs fiës/ꝛ aux vignes/ꝛ aux iardins/ꝛ es prës/ꝛ toutes choses fumees/ꝛ trencher les chãps/et y semer feues/vesces/ꝛ autres potages/froment ꝛ seigle/far/ꝛ speaultre sarcler ꝛ en destourner leaue ꝛ destiuer/ꝛ brusler feurre en eulx. ¶Et en lieux chaulx semer auoines ꝛ ciches: ꝛ en lieux attrempez ꝛ froidz feues/citrules/et vece/ꝛ robilles ou pois. En ce moys en lieux moistes lõ doit fouyr ꝛ faire fosses ou labourages au lieu ou on doit planter vignes. Et en lieux haulx et secz face lon prouffitablemẽt vers la fin plãtations ꝛ incisions dẽtes de vignes quãd elles se prẽnẽt a germer ou a en faire aucũ semblant/ꝛ quelles pleurent non pas clere eaue/mais humeᷓ espesse. Lõ y faict aussi tailles de vignes tresbiẽ en lieux attrẽpez ꝛ chaulx se neige tresfort ꝛ trop grãd froid ne lempesche/comme iay mõstre au quart liure des vignes. En ce moys ppremẽt forme lon vignes/ꝛ les arbres soustenans vignes. En ce moys doit on retailler les racines des vignes qui riens ne vallent ꝛ les fumer/ꝛ les doit on releuer ꝛ mettre eschallatz/ꝛ les fouyr en lieux pres de mer et si peult on en la fin de ce moys quand le vent de mydi ne souffle point/mais bise/ꝛ q lair est serain trãsporter de vaisseau en autre les vins febles/ꝛ les cuire pour garder de corrumpre: et si peult on en ce moys quand la terre nest pas trop seche ne trop molle les plantes de tous arbres planter/et les semences semer ꝛ transplanter ꝛ enter/ꝛ par especial se le ius est ia feru es escorces/ꝛ aussi les arbres tailler et former de toutes superfluitez deliurer. Et les raincеaulx secz et tortus oster/ꝛ plãter rosiers ꝛ cãnes: ꝛ si la terre est attrempee entre sec et mol on doit faire iardins ꝛ terre arer/et fouyr/ꝛ de toutes bonnes herbes semer et plãter cõme sont aulx arrousez/ains/annet/ache/aluyne/armoises/auroĩe/bette/basilicõ/choulz/oignõs/fenoil/cabus/reguelisse/laictues/mẽte poireaulx/pauot/psil/pastinac/espinoche/seneue/sarriete/escalõgnes/ꝛ aussi herbes medicinables: sauuages peult on semer en iardins ꝛ ailleurs: ꝛ si peult on en ce moys plãter ꝛ procurer plãtes/ꝛ faire hayes seches de fiens ꝛ despines ꝛ dautres matieres poᷓ cours/pour chãps ꝛ pour iardins/et si y peult on plãter boys et faire forestz et saulsoyes/et dautres arbres tant frãcz cõme sauuages ꝛ autres delectables comme vergiers darbres/ꝛ de herbes comme iay deuãt dit au

huytiesme liure. Et aussi en ce moys bergeries et bouueries de cheuaulx / dasnes / de brebis / et dautres bestes peuent estre prouffitablement achetees et procurees / et y peult on faire lieu pour lieures et pour connins: et piscines comme iay dit au neufuiesme liure. Aussi paons / oayes / gelines / et coulombs se commencent a eschauffer vers la fin de ce moys / et se prennent a couuer comme iay dit. Aussi peult on en ce moys acheter mousches / et les fumer plusieurs fois / et deliurer de toutes pourritures / et les roys tuer / et les autres choses comme iay dit en leur traicte. Et doit on en ce moys procurer faulcons et espreuiers / et vers la fin de ce moys les mettre en mue. Et si doit on prendre bestes sauuages / oyseaulx / et poissons par les engins dessusdictz.

Des choses que lon doit faire au moys de Mars. Chap. iij.

On treche tresbien en Mars les champs en lieux attrempez quand la superflue humeur est degastee / et la terre entre chauld et moiste est disposee. On y seme auoine et cyche et chanure vers la fin / et feues en lieux froidz et en lieux attrempez et en lieux gras: et y sarclera lon ce qui aura este plante en ianuier ou seme quand il sera de quatre fueilles / et si y sarclera lon / et nettoyera on le froment / lorge / et speaultre / et si y seme lon lentill et le pannic et la milique: et si y taille lon et seme lon les vignes entour le commencement / et reliure lon les plantes / et assemble lon / et renouuelle lon: et aussi on mue les vins de vaisseau en autre quand bise vente / et cuit on les foibles pour mieulx garder que ilz ne se tournent. On les emple tresbien / et les met on en la caue / et les clost on affin que ilz soupirent peu / et quilz ne deuiennent aigres. Lon peult planter / transplanter / et fouyr entour tous arbres / et enter quilz ne gettent gomme: et en ce moys on faict iardins concombres et citrulz entour la fin: et aussi seme lon toutes les semences dictes au moys de feurier / et curcubites / mellons et cucumeres entour la fin. Lon plante la sauge en ce temps en boutant les rainceaulx en terre: en lieux froidz lon doit purger les prez / et les doit on garder en lieux chaulx et attrempez. En ce moys principalement doit on achepter cheuaulx / iumentz / beufz / vaches / veaulx et cochons / et doit on faire bergerie / et mesler masles et femelles / et apriuoiser cheuaulx et beufz / et doulcement suffumer mousches / et oster les vers des vaisseaulx et toutes ordures. En ce moys on doit mettre espreuiers et austours en mue dedens vne grand caige / et les nourrir de bonne chair: et si peult on prendre en ce moys bestes et oyseaux et poissons si ne sont telz qui doiuent seulement estre prins en temps froidz / et temps de neige.

Des choses a faire au moys dauril. Chapitre. iiij.

Au moys Dauril sont trenchez champs gras et moistes qui tiennent longuement eaue / et sont secz arez la seconde fois. Et on seme cyches en lieux froidz / et chanure et milique en lieux attrempes vers le commencement. On faict fosses de vignes en lieux froidz et attrempez. Les vins qui ne sont pas foibles peuent bien estre transportez de vaisseau en autre. En ce moys peult lon semer pommes dorenge et les y peult on bien enter / et le peschier estre desoeille come dit Paladius. Lon doit en ce moys tresbien garder tous arbres et plantes que les bestes ny entrent. Lon y seme bien courges / citrulles / cucumeres / et mellons / ache / origan / capparis / serpille /

laictues/bettes/duoz/et arroches/mais que on les puisse arrouser: en lieux chaulx lon tōd les brebis & les hastifz aigneaulx et les moutōs vōt aux brebis & chevaulx a asne & le[s] femelles. On doit en ce moys dōner a manger aux coulombs quand les terres sont arees pource q̄ ilz treuuent peu aux champs. Selon Paladius on y doit querir les mouches/et bien nettoyer les vaisseaulx/& tuer les papillons qui habōdent quand les mauues florissent. En ce moys comme es autres on peult prendre bestes oyseaulx & poissons.

¶ Des choses a faire ou moy de May. Chapitre. v.

En ce moys de May les chāps qui sont gras/& ceulx qui longuement tiennent eaue peuēt estre trēchez et labourez quād ilz aurōt porte toutes leurs herbes & leurs semences ne seront pas encores en meuretez fermes: et aussi ceulx qui sont secs peuent estre arez la seconde foys en ce moys: les choses q̄ sōt semees sōt pres de flourir si ne doiuent point estre trenchees de personne ne du labouteur. En ce moys faseoles mil & panic serōt semez en lieux froidz et moistes. Et si comme dit Paladius lon le doit tailler quād il est vestu de ses fueilles/& les vignes sōt cōtinuellemēt fouyes/& les esbourtōne lon. Lō taille les oliuiers en lieux tresgelez et moistes/et leur oste lon la mousse & rase & arrache. Et si lon a seme aucuns lupins pour fumer le champ on les retournera a la charue. Et commēt il dit en lieux chaulx lon peult trāsplāter le pescher/& larbre du cytre sera ente & le figuier aussi/& dispose lō larbre du palmier. Aussi les espaces des iardins q̄ lon remplira de semences en autōpne seront ordōnees ou il les cōuient fouyr pour les plātes. En ce moys lon seme coriandes/ache/ citrulz/concōbres/courges/mellons/chardons/et racines/rue/& les plātes des porreaulx seront transplantees & arrousees/ et les choulz/et les oignons/et si y seme lon pourcellaine/mais en quelcōque tēps q̄lle soit semee si ne viēt elle que en chauld temps. Et en ce moys en lieux marins et chaulx on retrēche les foingz. Auant toutesfoys que ilz se prennent a secher/et se il pleut ou a pleu/et ilz sont moillez on les conuertira auant que la souueraine partie soit seche. En ce moys on doit chastrer les veaulx/et tondre les brebis/espandre/et coaguler le laict & en faire fromages. Aussi on doit tuer les mauuais roys des mouches que les Grecz appellēt Cestros qui naiscēt en ce temps es partie des oeuures du miel/& les papillons tuer. En ce moys comme aux autres moys deste lon peult prendre bestes oyseaulx & poissons.

¶ Des choses que lon doit faire au moys de Juing. Chapitre. vj.

On appellera laire au moys de Juing/& sera tresbien nettoye de tout feurre de fiens et de pouldre: en ce moys lō peult semer mil et pannic: et premierement lon moissonne lorge/& puis lacomplist on a la fin du froment es lieux chaulx & attrempez lon commence: et es lieux froidz ce qui a este oublie & delaisse en May lon fera en ce moys. Lō fera chāps & partrēchera lon et fera egaulx/ & ostera lon les herbes des vignes lon cueildra la vece & retrēchera lō le fenugrec pour pasture: lon trēchera les moissons des potages/& arrachera lon les feues au decours de la lune & biē estouffe & refroidie sera mise au grenier: lō cueildra lupins en ce moys. Les poires & les pommes quād ilz greuerōt les brāches serōt entreuaillies/et en especial les poires. En ce

moys on peult enclorre ung rainceau de pomme grenade en ung pot de terre / et la pomme reuiẽdra a la grãdeur du pot. Lon faict en ce moys cõme en Juillet ente que lon appelle empastre en periers / põmiers / oliuiers / figuiers / & es autres arbres qui ont grand ius / et gras en lescorce. En ce moys lon seme les bourraches / porcellaine / et plusieurs autres herbes se on leur peult aider de arrouser / & scie lon et fauche lon les prez tresbien quand la fleur est parfaicte & non pas seche. En ce moys lon chastre les veaulx / & faict on fromages / & tõd lon les brebis en froides contrees. Lon y chastre les vaisseaulx des mouches se ilz ont assez miel / & fera lon le miel et la cyre. En ce moys les nouuelles mouches yssẽt hors / si doit le maistre estre diligemment expert que elles ne sen fuyent / par especial iusq̃s a la huyctiesme ou neufuiesme heure: & tousiours doit auoir nouueaulx vaisseaulx prestz / & les recueillir / et les asseoir en leur lieu comme iay dessus dit.

¶ Des choses a faire au moys de Juillet. Chap. vij.

En moys de Juillet les chãps trenchez la seconde foys serõt arez. En lieux attrempez les moissons des fromens / & des potages qui ne sont pas parfaictes seront accõplies. Apres on extirpera les champs sauuages a prouffit: et ostera lon les racines et fausses herbes. On dissipera tresbien lherbe et la feuchiere auant que les iours chiennins soient venus. On fera tresbien vers la fin nauetz & raues. Et deuera lon fouyr au soir & au matin les nouuelles vignes quand la chaleur sera cheute. Et ostera lon les herbes / & pouldrera lõ la terre. En ce moys les arbres q̃ estoient en la moisson les moissons trenchees ilz serõt abattures / & pour la chaleur on assemblera entour eulx de la terre. En ce moys de Juillet en lieu moistes on po'ra desoiller le figuier / et enter le cytre ou le citron. Et peult on faire entes appellees a lemplastre. Et si y peult on enter pommiers & poiriers en lieux q̃ seront moistes. Et si doit on cueillir les pommes vicieuses & les pires / & celles qui chargent trop larbre. Et si peult ont plãter la taille du citron se on luy peult ayder darrousemẽt. En ce moys on cueillera agmandes en lieux attrempez. Item en ce temps faict bon laisser aller les thoreaulx aux vaches. Et les moutons aux brebis. Et semblablement en ce moys vers le cõmencement on trẽchera tous les prez desquelz les herbes ne seront pas encores totalement meures.

¶ Des choses a faire au moys Daoust. Chap. viij.

En Aoust les chãps seront arez la tierce foys. Lon y peult semer en son cõmencemẽt apres la premiere pluye nauettes / rays / raues / et lupins pour engresser terres et vignes. Et au commencement & deuant on arrachera le lyn et le chãure quãd il cõmẽcera a resplendir de meure chaleur: et en escorcera lon les semences / et le batra lon se il plaist / et fera lon les autres oeuures. Enuers la fin du moys on fera cueillir la milique q̃ sera meure. Et les figues seront cueillies et sechees. Et les autres fruictz des arbres qui serõt meurs seront leuez et mis a part pour garder. En lieux froidz lon oste les fueilles des vignes: et en lieux chaulx on leur faict umbre / affin que le soleil ne les griefue: et peult on faire le vertius. Et vers la fin on p̃pare toutes choses q̃ sõt necessaires pour la vẽdẽge en lieux chaulx. Aussi en ce moys en peult destruire herbes et feuchieres par souuent arer. On peult aussi en ce moys ẽplastrer

les arbustes/ et enter poiriers cōme dit Pa-
ladius. On peult sēblablemēt en ce moys
querir eaues quād elles faillent: et esprou-
uer a faire puys et conduitz de eaue prouf-
fitablement forger cōme dit Paladius: et
aussi apres la my Aoust lon seme tresbien
choulz/et quand ilz seront vng petit creuz
on les transplantera.

¶Des choses a faire au moys de
septembre. Chapitre.ix.

AV moys de septēbre lon faict
bien proprement cysternes cō-
duitz a eaues et puys: et tant
q̄ le chāp gras gardera sō hu
meur il sera are la tierce fois
et le mesgre plain et moiste sera la seconde
fois are et seme. Lon fumera les chāps en
ce moys/et au chāps droit on semera plus
cler/ et en la mōtaigne plus espes: par espe-
cial au decours de la lune. Lon seme en ce
moys en lieux hulleux mesgres ou froidz
ou obscurs entour lequinocce le froment
speaultre quand lon voit le temps serain
et continuel. Lon ne seme point en lieux
chaulx lyn que lon appelle communemēt
neruun. Lon cueille et met lon en champ
en ce moys milique que aucuns appellent
sagine/et entour le commencement lon se-
mes es mōtaignes seches seigle: et entour
la fin de ce moys ensuiuant on le moisson
ne: et si seme lon entour le commencement
du moys lupins pour la terre engresser/et
se ilz ne croissent point on les retournera:
et aussi fera lon se ilz croissent. On seme
aussi entour la fin de ce moys en lieu bien
fume farage po² cause de pasture/en lieux
attrempez vers le cōmencement du moys
on effueille les vignes: et apres le meil-
lieu du moys on faict les vēdenges et tout
ce qui y appartient: et seche lon les grapes
q̄ lon veult garder/et faict on le vin doulx
de diuerses manieres. Lon y cueille les
fruictz des arbres q̄ se mōstrent meurs/et
seme lō le pauot en lieu chaulx et secz. Les
iardins que lon emplyra de semences en
printemps seront faictz par espaces/ et fu-
mez au decours de la lune. Lō seme trop
bien choulz au cōmencemēt et aulx/ anis/
laitues/et blettes: et racine y peuēt estre se-
mees en lieux secz. Et en ce moys on peult
faire prez nouueaulx quand on a par de-
uāt extirpe les racines/espines/ et faulses
herbes/et arbres: par especial herbes a lar-
ges fueilles et fermes racines / et oste la
vieille mousse/ et les tresfueilles couppees
et tresbien arees / et lors faire nouueaulx
prez. En ce moys on casse les vieilles mou
ches et en faict on miel et cyre. En ce moys
on prēt tresbiē cailles et perdrix a lesprevier.

¶Des choses que lon doit faire
au moys doctobre.
Chapitre.x.

ON faict tresbien en ce moys
puys et caue lon fosses. En
ce moys lon porte les fiens
aux chāps/et seme lon tres-
bien en lieux attrempez fro-
ment/seigle/et orge/speaultre/far/lupins/
et lyn. On y faict tresbien vendenges se el-
les ne sont faictes en septembre/et par espe
cial a ceulx q̄ veulent auoir vin meur: et si
les y proffit on/et chāge lō leur saueur. En ce
moys ou il y a qualite de chault et sec air/
ou il y a chetifz et secz chāps/ou il y a coste
res interruptes roistes et mesgres/lō peult
bien mettre vignes. Apres de lieux secz/
chaulx/et mesgres/chetifz/sablonneux de
toutes choses cōuenables des vignes/fou
yr/mettre/tailler/et appareiller tout est dit
il ne leur fault fors que pluyes qui leur
donne ayde contre leur mesgreur et la se-
cheresse du temps. Et en la fin de ce moys
on deslacera la vigne nouuelle pour retail
ler les racines superflues. Et si lyuer est

plaisãt on laissera vng peu les vignes ouvertes: et se il gele fort on les couurera par auãt: et se il faict fort froid on y semera vng peu de fiente de coulomb. En ce moys en lieux chaulx et ouuers lõ institue oliuiers et leurs lieux / et les lieux semables sont faictz / et toutes les choses qui appartiennent a oliuiers. En ce moys on purge les ruisseaux et fossez: et si y plãte lõ cerisiers / pommiers / poiriers / et autres arbres qui ne doubtent point le froid: et les peult on trãsplanter / et par especial en lieux chaulx et secs. Sorbes et agmandes sont mises es semoirs / et aussi noyaulx de pin. En ce moys lon seme es iardins espinoches plãtes / chardõs / seneue / maulues / cuoz / mente / pastinaque / commin / origan / et capparis / et bettes en lieux secs. Paladius dit q̃ le poireau seme en printemps doit estre en ce moys transplante affin quil croisse en sa teste / et le fouyst on entour cõtinuellemẽt. En ce moys lon oste le miel aux mouches auec loeuure et la cyre corrumpue.

Des choses a faire au moys de nouembre. Chap. xi.

Au moys de nouembre en lieux chaulx lon seme bien le froment au commencement orge et seigle / et entour la fin feues en estouble non aree: et si met lon bien lyn et lentille en ce moys: en tout ce moys la position et assiete des vignes doit estre celebree en lieux chaulx / et les gettons en viendront plus droitz. Lon deura en lieux froidz les nouuelles plantes des vignes et des arbres fouyr entour et ouurir / et dorenauant iusques a tant que la terre sera congelee. Vigne vieille qui est en montaigne si elle est en trõq entier deslacee elle sera touillee de fiens / et plus estroictement entre le tiers ou le quart pied de terre sera ferue dung causteau en la treslerrte partie de lescorce / et plus souuent sera boutee en terre affin quelle y espande sa matiere dõt elle soit reparee. Maintenãt la taille dautõne est faicte aux vignes et es arbres / par especial quãd le temps attrempe y esmeult en celle partie ou prince. En ce moys lon cueille les oliues quãd elles sont meures / et taille lon les oliuiers / et retrẽche lon les sommetz qui sont trop chaulx / affin q̃ larbre sespande par les costez: et aussi doit on faire en nesfliers / figuiers / et coigniers. En ce moys lon seme bien proprement oliuiers et noyaulx de pesche et de pyn en lieux chaulx: et noyaulx de prunes en to⁹ lieux. Et plante lon chastaigniers en plante et en semence. En lieux chaulx nous mettons plantes sauuages et aigres pour enter pruniers / poiriers / pommes grenades / citrons / nesfliers / figuiers / sorbiers / cerisiers / meuriers: tailles et semẽces dagmãdes. En ce moys grans arbres sont transportez en lieux chaulx / et secs des lieux passez / les rainceaulx trenchez / et les racines gardees saines. Et leur doit on aider largemẽt de fiës et dentouser. En ce moys doit on tailler les boys pour edifier quand la lune est en deco²s. En ce moys les moutons vont aux brebis affin q̃ le fruict soit nourry en la venue de printemps. Et aussi vont les boucz au chieures. En ce moys on prẽt diuerses bestes sauuages: oyseaulx et poissons.

Des choses a faire au moys de decembre. Chap. xii.

Au moys de decembre on pourra semer feues qui naiscẽt apres yuer seulement. Et si y coupe lon mesrien pour edifier prouffitablement: et pour faire autres oeuures. Lon y retaille les bois superflus des arbres et hayes vertes pour ardoir. Lõ y coupe perches et eschallatz pour vignes. Et

Si y peult on cueillir lyes et ionce pour lier Vignes: & lyens dosiers pour faire corbeilles / cannes et autres vaisseaulx / et faire hayes seches. En ce moys lon prent bestes sauuages a diuers engins: & par especial aux chiens en tẽps de nege. Et aussi prent on oyseaulx pour oyseaulx aprivoisez: et a diuerses manieres de retz / & a la gluy. Et pour finalle conclusion nous prierõs dieu le souuerain seigneur q̃ par sa grace nous soyons a sa gluy / & a ses retz prins / & mis en la nef sainct Pierre par grace. Et apres portez a son treshault throsne en paradis: A laide de la benoiste vierge Marie sa tres doulce mere la royne tresglorieuse. Et de monseigneur sainct Denys.

Amen.

¶ Cy fine ce present liure intitule des prouffitz champestres & ruraulx. Compile par maistre Pierre des Crescens bourgeoys de Boulogne la grasse. Et depuis a este translate de Latin en Francoys / a la requeste du Roy Charles cinquiesme de ce nom. Imprime nouuellemẽt a Lyon par Pierre de saincte Lucie / dict le Prince. Lan de grace Mil cinq cens trente & neuf.

